

# Bistro Tartine

## Our Menu Main Course

\*\*\*\*\*

**La Truite de Riviere aux Amandes**  
Sautéed River Trout, Almond Butter Sauce

*Trucha de Rio Salteada con Almendras y Mantequilla*  
\$ 26.50

\*

**Filet de Saumon a la Vapeur, sur spaghetti de Courgettes, Creme de Fenouil**  
Steamed Salmon, Zucchini and Dill Cream Sauce

*Salmón al Vapor sobre Calabacines, Salsa Cremosa de Eneldo*  
\$ 25.95

\*

**Linguini a L'Encre de Calamar avec Crevettes Sautees a L'Ail**  
Squid Ink Linguine with Sautéed Prawn

*Linguine a la Tinta de Calamares con Camarones Jumbo*  
\$ 27.95

\*

**Filet de Merou aux Artichauts, Citron et Croutons**  
Grouper Fillet sauté with Artichoke, lemon and Croutons

*Filete de Mero Salteado con Alcachofas, Limón y Croutons*  
\$ 25.50

\*

**Le Carre d'Agneau Roti aux herbes de Provence, Au Jus**  
Roasted Rack of Lamb, Au Jus Sauce

*Costillar de Cordero Asado, Salsa au Jus*  
\$ 31.50

\*

**Ballotine de Pintade, Sauce au Porto et Framboises**  
Guinea Fowl Ballotine, Raspberry and Port Wine Sauce

*Guinea Rellena de Ternera, salsa de Frambuesas y Oporto*  
\$ 28.95

\*

## Bistro Tartine

### **Le Filet de Boeuf , Sauce aux Champignons**

Beef tender Loin Mushroom Sauce

*Filet Mignon Salsa Forestiere*

\$ 28.95

\*

### **Osso Bucco de Veau**

Veal Osso Bucco

*Osso Bucco de Ternera al Horno*

\$ 32.50

\*

### **Le Jarret de Pork Korobuta au Vin Rouge Cuit a L'Etouffee**

Korobuta Pork Shank, Red Wine Reduction

*Jarete de Cerdo Korobuta estofado en Vino tinto*

\$ 31.50

\*