

Las Entradas Frías

Salade estivale (*Ensalada mixta de estación*)



\$

Pâté au cognac (*Pâté « casero » al coñac*)

\$

Mousse de foie « casera »

\$

Cœur de palmier au jambon

(*Palmito, jamón crudo, aceitunas, tomates y salsa mayonesa “casera”*)

\$

Cocktail exotique

(*Langostinos, palta, jamón cocido, tomate, ananás, huevo duro, salsa goll*)



\$

Los platos de quesos

Gouda, Minifyndo, Queso azul, manteca

\$

Gouda, Minifyndo, mousse de foie, jamón crudo, manteca

\$

Brie, camembert, Queso azul, manteca

\$

Brie, camembert, mousse de foie, jambon crudo, manteca

\$



Los platos para niños

½ Espaguetis con salsa de tomate y queso O con crema y queso

\$ 75

½ Ñoquis à la “niçoise” (Ñoquis, salsa de tomate y queso)

\$ 80

½ Milanesa de pollo con papas fritas

\$ 120

½ Raviolis (*Ravioles de ricota y verdura, salsa de tomate, crema, queso, gratinado*)

\$ 135

½ Milanesa de carne con papas fritas

\$ 140



Cubierto..... \$ 35

Las entradas calientes

Soupe à l'oignon (*Sopa de cebolla*)

Espaguetis con salsa de tomate y queso O con crema y queso

Gnocchis "à la niçoise" (*Ñoquis, salsa de tomate y queso*)

Soupe à l'oignon gratinée (*Sopa de cebolla gratinada con queso*)

Crêpe à la Parisienne

(*Panqueque, jamón cocido, gratinada con crema y queso*)

Raviolis au gratin (*Ravioles de ricota y verduras gratinado con crema y queso*)



\$

\$

\$

\$

\$

\$



Los pescados

Filet de Merlan aux champignons C/papas dauphines
(*Filete de mero, champiñones, crema y vino blanco*)

Filet d'Églefin aux baies roses C/papas dauphines
(*Filete de abadejo, pimienta roja, vino y crema*)

Saumon meunière C/papas hervidas (*Salmón rosado, manteca, perejil, limón*)

Truite meunière c/papas hervidas (*Trucha, manteca, perejil, limón*)

Gambas au whisky C/papas dauphines (*Gambas, ajo, whisky y manteca*)



\$

\$

\$

\$

\$



MENÚ \$ 275

Las carnes asadas

Milanesa de pollo C/ Papas fritas O Ensalada mixta de estación	\$
Pollo grillé C/Papas fritas O Ensalada mixta de estación	\$
Milanesa de carne C/Papas fritas O Ensalada mixta de estación	\$
Milanesa de pollo a la napolitana C/Papas fritas	\$
Milanesa de carne a la napolitana C/Papas fritas	\$
Bife grillé C/Papas fritas O Ensalada mixta de estación	\$
Entrecôte de bœuf sauce roquefort c/papas fritas <i>(Bife grillé, roquefort, crema, coñac, mostaza)</i>	\$
Tournedos aux pruneaux C/ Papas dauphines <i>(Lomo fino, ciruelas secas, crema y vino tinto)</i>	\$
Tournedos de bœuf à la mexicaine C/Papas dauphines <i>(Lomo fino, tomates, morrones, champiñones)</i>	\$
Recargo por plato compartido	30%



Los platos cocinados

Poulet aux petits oignons et au fromage C/Papas dauphines <i>(Pollo, oporto, champiñones, cebollitas blancas, queso cremoso)</i>	\$
Carré de porc sauce crémeuse aux deux champignons C/Papas dauphines <i>(Lomo de cerdo, pleurottes, champiñones, vino blanco y crema)</i>	\$
Lapin à la moutarde et aux amandes C/ Papas dauphines <i>(Conejo, mostaza, almendras, vino blanco y crema)</i>	\$
Canard à l'orange et au miel C/ Papas dauphines y brocolis <i>(Pato, jugo de naranja exprimido, manzana, miel, vino blanco, crema)</i>	\$



Las guarniciones

Papas hervidas O arroz blanco O Puré de papas	\$ 45
Surtidos de legumbres	\$ 50
Papas dauphines	\$ 65
Papas fritas	\$ 70
Papas noisette	\$ 75
Espinaca a la crema	\$ 80

Los postres

Flan casero		\$
Salade de fruits frais de saison (<i>Ensalada de frutas frescas de estación</i>)		\$
Café "Liegeois" (<i>Helado de café, licor de café, café y crema chantilly</i>)		\$
Coupe "Eau Vive" (<i>Helado de vainilla, almendras, licor y crema chantilly</i>)		\$
Brownie glaçé (<i>Brownie de chocolate, nueces c/ helado de crema, salsa dulce de chocolate</i>)		\$
Coupe tropicale (<i>Helado de ananás, helado de frutilla, licor, durazno y crema chantilly</i>)		\$
Coupe "Venitienne" (<i>Helado de turón, helado de tiramisú, helado de café, pasas de uva, salsa de café y crema chantilly</i>)		\$
Profiteroles glaçées au chocolat (<i>Helado de vainilla, masa, chocolate caliente, crema chantilly</i>)		\$
Suplemento de dulce, crema, etc...		\$ 30
Suplemento de chocolate		\$ 40

Café / Té

Té de Cachamai, boldo, de hierbas, manzanilla, tilo, Té verde, tropicales, limón, mate cocido	\$ 50
Café	\$ 52
Café cortado	\$ 55
Café con crema	\$ 59
Café doble	\$ 75
Café doble cortado	\$ 80
Café doble con crema	\$ 90
Irish Coffee	\$ 120

Licores

Lemoncello <u>O</u> Narancello <u>O</u> Níspero "casero" (3 cl)	\$ 55
Coñac reserve San Juan (3 cl)	\$ 60
Cointreau (3 cl)	\$ 70