

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 de crevettes au whisky

(*Langostinos, palta, jamón cocido, maíz, ananás, salsa golf*)



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

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

½ Milanesa de pollo con papas fritas

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

½ Milanesa de carne con papas fritas

Cubierto..... \$ 50

Las entradas calientes

Soupe à l'oignon (*Sopa de cebolla*)

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

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

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

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

Filet d'Églefin aux cornichons et aux câpres C/papas dauphines
(*Filete de abadejo, alcaparras, pepinillos, mostaza, vino blanco y crema*)

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

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

Gambas à l'ail et aux fines herbes flambées au whisky C/papas dauphines
(*Gambas, ajo, albacá, perejil, manteca, flambeadas con whisky*)



MENÚ \$ 450

Las carnes asadas

Milanesa de pollo C/ Papas fritas O Ensalada mixta de estación

Pollo deshuesado 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

Bife grillé au beurre de moutarde c/papas fritas (*Bife grillé, manteca, mostaza*)

Tournedos de boeuf sauce roquefort C/ Papas dauphines (*Lomo fino, queso azul, crema*)

Tournedos de boeuf sauce chasseur C/Papas dauphines
(*Lomo fino, panceta ahumada, champiñones, vino blanco, crema*)



Recargo por plato compartido

30%

Los platos cocinados

Poulet au fromage C/Papas dauphines
(*Pollo, vino de oporto, morrones, queso Cremón*)

Carré de porc à l'ananas et au jambon C/Papas dauphines
(*Lomo de cerdo, jamón, ananá, cebollitas, vino blanco y crema*)

Canard aux olives et aux champignons C/ Papas dauphines
(*Pato, champiñones, aceitunas, pimienta, vino blanco y crema*)

Lapin à la Lyonnaise C/ Papas dauphines
(*Conejo, panceta ahumada, champiñones, tomates, vino blanco, toast con ajo*)



Las guarniciones

Papas hervidas O arroz blanco O Puré de papas

Surtidos de vegetables

Papas dauphines

Papas fritas

Papas noisette

Espinaca a la crema

Los postres

Flan casero

Salade de fruits frais de saison (*Ensalada de frutas frescas de estación*)

Café "Liegeois" (*Helado de café, licor de café, café y crema chantilly*)

Meringue glacée au coulis de fraise (*Helado de vainilla, merengue y salsa frutilla*)

Coupe "Eau Vive" (*Helado de vainilla, almendras, licor y crema chantilly*)

Brownie glacé (*Brownie de chocolate, nueces c/ helado de crema, salsa dulce de chocolate*)

Profiteroles glacées au chocolat
(*Helado de vainilla, masa, chocolate caliente, crema chantilly*)

Suplemento de dulce, crema, etc...
Suplemento de chocolate



\$ 30

\$ 40

Café / Té

Té de Cachamai, boldo, de hierbas, manzanilla, tilo, Té verde, tropicales, limón, mate cocido

Café

Café cortado

Café con crema

Café doble

Café doble cortado

Café doble con crema

Irish Coffee

Licores

Lemoncello O Narancello O Níspero "casero" (4 cl)

Coñac reserve San Juan (4 cl)

Cointreau (4 cl)