

LES ENTRÉES DE LA MAISON ENTRADAS DE LA CASA

PAIN DE LA MAISON CUIT AU
FOUR À BOIS ET PÂTÈ ARTISANAL A
L'ARMAGNAC \$60

Pan de la casa hecho en horno de leña y patè

CROQUE MONSIEUR OU
CROQUE MADAME \$60

Entre dos panes con jamón y queso
con o sin huevo estrellado

QUICHE LORRAINE \$70

Torta típica francesa con queso y jamón

QUICHE À LA CHAYA \$60

Torta francesa de chaya

ESCARGOTS DE BOURGOGNE \$120

Caracol en su concha, preparado con
mantequilla de ajo y perejil

CRÊPE DE FRUITS DE MER
AU PERNOD \$120

Crepas de mariscos al Pernod

SALADE NIÇOISE \$45

Ensalada de lechuga, huevo duro
y aceitunas negras

SALADE VERTE AUX NOIX,
ROQUEFORT, CROUTONS ET
VINAIGRETTE D'ÉCHALOTTE \$60
Lechugas con nueces, hongos, queso azul,
crotones y vinagreta con echalote

RATATOUILLE \$ 60

Receta típica francesa elaborada
con tomates, berenjenas, calabazas y
aceitunas

CHAMPIGNONS, À LA CRÈME,
FLAMBÉE AU COGNAC \$80

Setas a la crema flameadas con coñac

CEVICHE DE POISSON \$120

Ceviche de pescado de la región

GAMBAS SAUCE
CHATEAUBRIAND \$140

Camarones marinados en
mayonesa hecha en casa

POULPE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
ET HUILE D'OLIVE BIO \$120

Pulpo preparado con vinagre balsamico
y aceite de olivo orgánico

POTAGE MAISON SOPA DE LA CASA

SOUPE À L'OIGNON \$ 80

Sopa de cebolla con crotones,
gratinada con queso manchego

SOUPE
VICHYSSEOISE \$ 60
Crema fría de poro

CRÈME
DE TOMATE \$60
Crema casera de jitomates

BISQUE
DE GAMBAS \$120
Crema de camarón