

LE PETIT PLAISIR

Entrées

Entradas

~

Terrine de campagne de magret de canard, compote d'abricots et raisins secs, sirop aux épices

Pâté de campagne con magret de pato, compota de albaricoque, pasas y jarabe de especias

Tarte à la Niçoise, tapenade d'olives Kalamata

🍏 Tartar Niçoise con tapenade de aceitunas Kalamata

Mérou mariné au fenouil, blinis de blé tendre, écume de lait

🍏 Mero marinado con hinojo, blinis de trigo blando y espuma de leche

Saumon mariné au sel fumé, mousseline d'avocats

Salmón marinado con sal de humo y muselina de aguacate

Tartare de thon et tomate au piment d'Espelette

🍏🌶 Tartar de atún y tomate con pimiento «Espelette»

Bonbons croquants au fromage de chèvre, pruneaux et menthe fraîche, vinaigrette de Dijon

Bombones crujientes de queso de cabra con ciruelas, menta fresca y salsa vinagreta de Dijon

Salade verte en vinaigrette «Picadilly», oeufs pochés et croûtons parfumés

Ensalada en vinagreta de «Picadilly», huevos poché y crutones perfumados

Raviolis de truite fumée au fromage frais, peau de citron confit

🍏🌶 Raviolis de trucha ahumada y queso fresco con cáscaras confitadas de limón

Parfait de foie gras aux pommes et Calvados, pain d'épices

Parfait de foie gras con manzanas al calvados y pan de especias

Tarte Tatin aux champignons de saison, réduction de jus de cèpes et zeste de pamplemousse confit

Tarta Tatin de champiñones de temporada, reducción de jugo de ceps y cáscara de toronja confitada

A la cuillère

De la cuchara

~

Vichyssoise de carottes en écume de gingembre et gratons

🍏 Vichyssoise de zanahorias con espuma de jengibre y chicharrón

Soupe de poissons de Marseille, aioli et croûtons

Sopa de pescado de Marsella con «aioli» y crutones

Crème de crustacés au safran, rouille Provençal

Crema de crustáceos al azafrán y «rouille» Provenzal

LE PETIT PLAISIR

De la mer Del mar

~

Filet de mérrou á la vapeur de citron, petits pois et émulsion d'anis étoilé

☞ Filete de mero al vapor de limones, chícharos y emulsión de anís estrellado

Pargo á la plancha parfumé au romarin, mini ratatouille provençal et jus de poivron

🍏☞ Huachinango a la plancha perfumado al romero con mini ratatouille provenzal y jugo de pimientos

Saint Jacques snakées, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin

Callo de hacha, mantequilla de limón, hierbas frescas con puré de zanahoria al comino

Saumon mi cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle

☞ Salmón «mi cuit» con salsa de “beurre blanc” y mezcla de clorofila

Filet de thon mi cuit accompagné d'une compotée de tomates acidulées

🍏☞ Filete de atún «mi cuit» acompañado de compota de tomates acidulados

Saint Jacques grillées, crème de courge et réduction d'huile verte

Callo de hacha a la plancha con crema de calabaza y reducción de aceite verde

De la terre De la tierra

~

Filet de bœuf flambé au Cognac, compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre

Lomo de res flambeado al Cognac, compota de cebolla al Oporto y muselina de papas

Filet de bœuf grillé, sauce aux champignons et cèps, ou sauce au poivre vert, petites pommes de terre sautées

Lomo de res a la parrilla con salsa champiñones y ceps ó salsa de pimienta verde con papas cambray salteadas

Magret de canard en demi-glace de mamey, purée de pomme de terre et légumes

Magret de pato en “demi-glace” de mamey, puré de papas y verduras

Tartare de boeuf traditionnel avec des pommes frites

☞ Tártara de res tradicional con papas fritas

Tartare de boeuf aller-retour avec des pommes frites

☞ Tártara de res vuelta y vuelta con papas fritas

Poitrine de poulet fermier aux deux moutardes accompagné de son riz pilaf

Pechuga de pollo de corral a las dos mostazas y arroz pilaf

LE PETIT PLAISIR

Entrées Appetizers

~

Terrine de campagne de magret de canard, compote d'abricots et raisins secs, sirop aux épices
Country duck breast terrine, peach compote, raisins and spice syrup

Tarte à la Niçoise, tapenade d'olives Kalamata
● Tarte Niçoise with "Kalamata" olive tapenade

Mérou mariné au fenouil, blinis de blé tendre, écume de lait
● Marinated grouper with fennel, soft wheat blinis and milk foam

Saumon mariné au sel fumé, mousseline d'avocats
Marinated salmon with smoke salt and avocado mousseline

Tartare de thon et tomate au piment d'Espelette
●🍷 Tomato and tuna tartare with "Espelette pepper"

Bonbons croquants au fromage de chèvre, pruneaux et menthe fraîche, vinaigrette de Dijon
Crispy candy goat cheese ball, prunes and fresh mint and Dijon vinaigrette

Salade verte en vinaigrette «Picadilly», oeufs pochés et croûtons parfumés
Picadilly vinaigrette salad, poached eggs and flavored croutons

Raviolis de truite fumée au fromage frais, peau de citron confit
●🍷 Smoked trout ravioli and fresh cheese with candied lemon peel

Parfait de foie gras aux pommes et Calvados, pain d'épices
Foie gras parfait with "Calvados" brandy and spice bread

Tarte Tatin aux champignons de saison, réduction de jus de cèpes et zeste de pamplemousse confit
Seasonal mushroom tatin pie, juice reduction of ceps and candied grapefruit zest

A la cuillère To the spoon

~

Vichyssoise de carottes en écume de gingembre et gratons
● Carrot vichyssoise with ginger foam and crunchy pork

Soupe de poissons de Marseille, aioli et croûtons
Fish soup of Marseille with "aioli" and croutons

Crème de crustacés au safran, rouille Provençal
Provençal crustacean cream with saffron rouille sauce

● THESE ARE HEALTHY DISHES WHICH HELP MAINTAINING A BALANCED DIET
🍷 THESE ARE GLUTEN-FREE DISHES

LE PETIT PLAISIR

De la mer From the sea

~

Filet de mérrou à la vapeur de citron, petits pois et émulsion d'anis étoilé
🌿 Steamed grouper fish fillet in lemon, peas and anise emulsion

Pargo à la plancha parfumé au romarin, mini ratatouille provençal et jus de poivron
🍏🌿 Grilled red snapper, rosemary scented, provençal mini ratatouille and pepper juice

Saint Jacques snakées, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin
Scallop, lemon butter and fresh herbs with cumin mashed carrots

Saumon mi cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle
🌿 Seared salmon with "beurre blanc" sauce and chlorophyll mixed

Filet de thon mi cuit accompagné d'une compotée de tomates acidulées
🍏🌿 Seared tuna filet with acidulated tomato jam

Saint Jacques grillées, crème de courge et réduction d'huile verte
Grilled scallops with pumpkin cream and green oil reduction

Filet de bœuf flambé au Cognac, compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre
Beef tenderloin finished in a flamed Cognac, onion confit with Port wine and potato mousseline

De la terre From the land

~

Filet de bœuf grillé, sauce aux champignons et cèps, ou sauce au poivre vert, petites pommes de terre sautées
Grilled beef tenderloin with mushroom and ceps sauce or green peppercorn sauce along with sautéed cambray potatoes

Magret de canard en demi-glace de mamey, purée de pomme de terre et légumes
Mamey demiglace duck breast, mashed potatoes and vegetables

Tartare de boeuf traditionnel avec des pommes frites
🌿 Traditional beef tartare with French fries

Tartare de boeuf aller-retour avec des pommes frites
🌿 Raw beef tartare with French fries

Poitrine de poulet fermier aux deux moutardes accompagné de son riz pilaf
Range chicken breast with double mustard sauce accompanied with rice pilaf

LE PETIT PLAISIR

Entrées

Appetizers

Entradas

~

Tarte Niçoise, tapenade d'olives Kalamata

🍏🍏🌿 Tarte Niçoise with “Kalamata” olive tapenade

🍏🍏🌿 *Tarta Niçoise con tapenade de aceitunas Kalamata*

Tarte Tatin aux champignons de saison et écorces de pamplemousse confites

🍏🍏🌿 Seasonal mushroom tarte Tatin and candied grapefruit zest

🍏🍏🌿 *Tarta Tatin de champiñones de temporada y cascara de toronja confitada*

Salades

Salads

Ensaladas

~

Salade verte en vinaigrette «Piccadilly», œufs pochés et croûtons parfumés

🍏🍏 Piccadilly vinaigrette salad, poached eggs and flavored croutons

🍏🍏 *Ensalada en vinagreta de «Piccadilly», huevos poché y crutones perfumados*

Bonbons de chèvre sur un lit de salade croustillants, pruneaux et menthe fraîche, vinaigrette de Dijon

🍏 Salad with crispy goat cheese balls, prunes, fresh mint and Dijon vinaigrette

🍏 *Ensalada de bombones crujientes de queso de cabra con ciruelas, menta fresca y salsa vinagreta de Dijon*

🍏 THESE ARE HEALTHY DISHES WHICH HELP IN MAINTAINING A BALANCED DIET

🍏 SON PLATOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA

🌿 THESE ARE VEGAN DISHES
SON ALIMENTOS VEGANOS

🍷 THESE ARE VEGETARIAN DISHES
SON ALIMENTOS VEGETARIANOS

🌾 THESE ARE GLUTEN-FREE DISHES
SON ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

LE PETIT PLAISIR

Plats Principaux Main Courses *Platos Fuertes*

~

Carottes à la vichyssoise en écume de gingembre

- 🍏 🌱 🌾 Carrot vichyssoise with ginger foam
- 🍏 🌱 🌾 *Vichyssoise de zanahoria con espuma de jengibre*

Mini ratatouille provençal et jus de poivrons au mélange de la chlorophylle

- 🍏 🌱 🌾 🌿 🌾 Provençal mini ratatouille with bell pepper juice and chlorophyll mixture
- 🍏 🌱 🌾 🌿 🌾 *Mini ratatouille provençal con jugo de pimientos y mezcla de clorofila*

Desserts Desserts *Postres*

~

Tarte aux fraises et pistaches, sorbet au citron

- 🍷 Strawberry and pistachio cake with lemon sherbet
- 🍷 *Tarta de fresas y pistachos con sorbete de limón*

Macarons rouge “façon vacherin”, crème glacée à la fraise

- 🍷 🌾 Red macarons “vacherin-style” with strawberry ice cream
- 🍷 🌾 *Macarons rojos “estilo vacherin” con helado de fresa*

Soupe de fruits rouges, biscuit à la cerise, crème glacée au lait et tuiles à l’orange

- 🍷 Red fruit soup, cherry biscuit with milk ice cream and crispy “tuiles a l’orange”
- 🍷 *Sopa de frutos rojos, biscuit de cereza con helado de leche y “tejita de naranja”*

🍏 THESE ARE HEALTHY DISHES WHICH HELP IN MAINTAINING A BALANCED DIET
🍏 SON PLATOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA

🌱 THESE ARE VEGAN DISHES
SON ALIMENTOS VEGANOS

🍷 THESE ARE VEGETARIAN DISHES
SON ALIMENTOS VEGETARIANOS

🌾 THESE ARE GLUTEN-FREE DISHES
SON ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Desserts

Postres

~

Verrine de caramel au lait et fromage frais, croquant au chocolat
« Verrine » de caramelo de dulce de leche, queso fresco
y crocante de chocolate

Tarte aux fraises et pistaches, sorbet citron
Tarta de fresas y pistachos con sorbete de limón

Mangue à la vanille bourbon, mousse aux fruits de la passion
🌿 Mango a la vainilla de Bourbon con mousse
de fruta de la pasión

Vacherin aux macarons rouge assortis, glace à la fraise
Macarons rojos « Le Vacherin » con helado de fresa

Soupe de fruits rouges, biscuit à la cerise, glace au lait et tuile à l'orange
Sopa de frutos rojos, biscuit de cereza con helado
de leche y tejeta de naranja

🌿 SON ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN

Vin de Dessert

Dessert Wine

~

Brachetto Gatti Piero, Italy

6.5% alcohol

Shows a light purple color, aromatic taste of ripe red fruits, cherry and strawberry jam.

Vino de color purpura, aromático con sabor a frutos rojos maduros, cereza y mermelada de fresa.

\$ 40.00 USD/bottle (375 ml)

Moscato D'Asti Moncalvina, Italy

5% alcohol

Moncalvina is an elegant, slightly sweet and sparkling wine.

Moncalvina es un vino elegante, ligeramente dulce y espumoso.

\$ 50.00 USD/bottle (375 ml)

Chateau les Mingets Sauternes, France

14% alcohol

Wine built on mature fruit, honey, and vanilla flavors that contributes to his complexity.

Es un vino con sabor a fruta madura, miel y vainilla que contribuye a su complejidad.

\$ 15.00 USD/glass (2oz.)

Farnito Vin Santo de Chianti Cantina Carpineto, Italy

15% alcohol

This sweet wine, with dry fruits and apricot jam aromas presents flavor complexity.

Vino dulce con aroma a frutas secas, mermelada de chabacano con complejidad en sabor.

\$ 40.00 USD/glass (3oz.)

Roasan Recioto della Valpolicella Doc, Italy

14.5% alcohol

Wine with good balance, full bodied, smooth and elegant fruit flavors.

Vino de buen equilibrio con cuerpo, suave y elegante sabor a fruta.

\$ 30.00 USD/glass (2oz.)

Dow's Port Fine Ruby, Portugal

19% alcohol

Raspberry and cherry flavors, cocoa and mineral notes with a drier finish.

Vino sabor a frambuesa, cereza, cocoa y notas minerales con un final seco.

\$ 10.00 USD/glass (3oz.)

LE PETIT PLAISIR

Plats Principaux Main Courses Platos Fuertes

~

Carottes à la vichyssoise en écume de gingembre

- 🍏 🌱 🌾 Carrot vichyssoise with ginger foam
- 🍏 🌱 🌾 Vichyssoise de zanahoria con espuma de jengibre

Mini ratatouille provençal et jus de poivrons au mélange de la chlorophylle

- 🍏 🌱 🌾 🌿 🌾 Provençal mini ratatouille with bell pepper juice and chlorophyll mixture
- 🍏 🌱 🌾 🌿 🌾 Mini ratatouille provençal con jugo de pimientos y mezcla de clorofila

Desserts Desserts Postres

~

Tarte aux fraises et pistaches, sorbet au citron

- 🍷 Strawberry and pistachio cake with lemon sherbet
- 🍷 Tarta de fresas y pistachos con sorbete de limón

Macarons rouge “façon vacherin”, crème glacée à la fraise

- 🍷 🌾 Red macarons “vacherin-style” with strawberry ice cream
- 🍷 🌾 Macarons rojos “estilo vacherin” con helado de fresa

Soupe de fruits rouges, biscuit à la cerise, crème glacée au lait et tuiles à l’orange

- 🍷 Red fruit soup, cherry biscuit with milk ice cream and crispy “tuiles a l’orange”
- 🍷 Sopa de frutos rojos, biscuit de cereza con helado de leche y “tejita de naranja”

🍏 THESE ARE HEALTHY DISHES WHICH HELP IN
MAINTAINING A BALANCED DIET
🍏 SON PLATOS SALUDABLES QUE AYUDAN A
MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA

🌱 THESE ARE VEGAN DISHES
SON ALIMENTOS VEGANOS

🍷 THESE ARE VEGETARIAN DISHES
SON ALIMENTOS VEGETARIANOS

🌾 THESE ARE GLUTEN-FREE DISHES
SON ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN