

## 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 Marseille 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 mérout à 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 à 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 provenzal 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