

Postres



Helado de chocolate

22

Sin clasificar



ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ



SAUMON FRAIS ET SA RATATOUILLE



BISQUE DE LANGOUSTE AU COGNAC



CRÈME DE MOULES AU SAFRAN



Vichyssoise



Soupe A L'Oignon Gratinée



SALADE LYONNAISE



D' ASPERGES AU GRILL



AU CHÈVRE CHAUD



THON FAÇON NIÇOISE



CARPACCIO DE PORTOBELLOS CONFITS ET SA PETITE SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE ET HUMMUS



QUEUE DE LANGOUSTE A LA THERMIDOR



RILLETES DE PORC MAISON



QUICHE DE POIREAUX ET COMTÉ



Tartar de boeuf



CRÊPES AUX CHAMPIGNONS



PÂTÉ CAMPAGNARD DE CANARD ET TERRINE DE FOIE GRAS



Té theodore / Theodor tea



Té bigelow / Bigelow tea



Vaso de leche / Glass of milk



Naranja / Orange



ENTRECÔTE DE BOEUF CAFÉ DE PARIS AVEC POMMES FRITES ET SA PETITE SALADE DE ROQUETTE



LE SAVARIN AU RHUM



CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER FLAMBÉS À LA TABLE



CHARLOTTE GLACÉ À LA FRAMBOISE AU KIRSCH



ÎLES FLOTANTES



CREAME BRULÉE



TARTE TATIN DE POMMES ET SA GLÂCE À LA VANILLE



SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER



SOUFFLÉ AU CHOCOLAT "VALRHONA" ET SA GLÂCE AU PISTACHE



CHARIOT DE DESDEGES



LE COQ AU VIN ET SES SPAETZLE À LA PERSILLADE



Regular & Decaf



POULET AUX MORILLES



PAVÉ DE BOEUF AU POIVRE



CÔTE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN DE BOURGOGNE



CARRÉ D' AGNEAU PERSILLÉ



FETTUCCINE A L'ARMORICAINE



CASSEROLE DE PÂTES GRATINÉE, CREVETTES ET CHAMPIGNONS



FILET DE POISSON À LA TAPENADE AU BASILIC, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE ET SES TOMATES CONFITES



COQUILLES ST JACQUES À LA PERSILLADE, RATATOUILLE ET PETITES POMMES DE TERRE



FILET DE POISSON MEUNIÈRE



ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON



GAUFRE AVEC BANANE, NOISETTES ET CHOCOLAT CHAUD



Café americano



OEUF À LA FLORENTINE, ÉPINARDS, EMMENTAL ET POIVRON



OEUF POCHÉS BENEDICTINE



CHAUSSON DE FEUILLETÉ FARCIE D'OEUF BROUILLÉS, CHAMPIGNONS ET BRIE



OEUF AU CHOIX SERVIS AVEC TOMATE A LA PROVENÇALE, BACON FUMÉ OU SAUCISSE



QUICHE AUX LÉGUMES DE SAISON



Croque Madame

9



CONTINENTAL BREAKFAST BUFFET / DESAYUNO BUFFET CONTINENTAL



AVOINE AVEC POMMES, POIRES ET MIEL



ŒUF EN COCOTTE, JAMBON, BECHAMEL TRUFÉE AU COMTÉ



SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE



GRANOLA AVEC YAOURT, MIEL DE LAVANDE ET MÛRES



Naranja, piña, frambuesa / Orange, pineapple, and raspberry



Maracuyá, mango / Passion fruit and mango



Manzana, zanahoria, jengibre / Apple, carrot, and ginger



Piña, espinaca, nopal, perejil, apio / Pineapple, spinach, cactus, parsley, and celery



De temporada / Seasonal



Manzana verde / Green apple



Zanahoria / Carrot



Toronja / Grapefruit



Tocino ahumado / Smoked bacon



Doc Br



Villa Sandi Prosecco Il Fresco



vino espumoso / sparkling wine



Brut, Mercier, Épernay, 750 ml



Brut, Mercier, Épernay, 375 ml



Ice Imperial Moet & Chandon, 750ml



Canasta de pan dulce / Sweet rolls basket



Salchicha / Sausage links



Papas salteadas al perejil / Parsley potatoes with parsley



PAIN PERDU AVEC FRUITS ROUGES ET AMANDES



1 pieza de huevo / One egg



DE JAMBON ET GRUYÈRE



FARCIE DE RATATOUILLE



AUX ÉPINARDS, POIVRON ESPAGNOL, BACON FUMÉ ET FROMAGE DE CHÈVRE



LES OEUFs À LA POBLANA



LES OEUFs "RANCHEROS"



LE "ENCHILADAS" FAÇON NAYARIT FARCIES AUX OEUFS



LES "CHILAQUILES"

Warm dishes



Confit de Canard

Hausgemachte Quiches



Quiche Lorraine

10

Croques



Croque Monsieur

10

Coffee



Espresso

10



Cappuccino