

## 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**