

LE BISTRO

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE
A smooth, balanced champagne with aromas and
flavors of apricot, peach, vanilla pastry and spice.
Glass \$23.75 / Bottle \$95.00

HORS D'OEUVRE, SOUPES ET SALADES • APPETIZERS, SOUPS AND SALADS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
AVEC UN CROUSTILLANT DE GRUYÈRE
Baked Onion Soup with Gruyere Cheese Crust \$3.99

BISQUE DE CRUSTACÉS
Lobster and Crayfish Soup \$4.99

TARTARE DE THON ET DE BETTERAVES AVEC CROUSTILLES DE LEGUMES*
Tuna and Beetroot Tartare with Vegetable Crisps and Sour Cream \$6.99

SAUMON PRÉPARÉ EN DEUX STYLES,
RILLETTE ET GRAVLAX*
Salmon Prepared In Two Styles, Potted and Cured \$6.99

SALADE D'ASPERGES CHAUDE AUX AGRUMES
ET CANARD FUMÉ*
Warm Asparagus Salad with Oranges and Smoked Duck \$4.99

COQUILLES SAINT-JACQUES AUX LÉGUMES
À LA SAUCE GAZPACHO*
Sautéed Scallops with Mediterranean Vegetables, Gazpacho Sauce \$5.99

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
Escargots, Garlic Herb Butter \$5.99

ESCALOPES DE FOIE GRAS FRAIS POÊLÉES*
Pan-Fried Foie Gras Slices, Brioche Crouton,
Madeira Sauce and Truffle Essence \$14.00

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNON DES BOIS AVEC GAMBAS
ET CRABE ROYAL, ESSENCE DE CIBOULETTE
King Prawns and Crab with Wild Mushrooms in Flaky Pastry, Chive Butter \$9.99

LE BISTRO

LES PLATS PRINCIPAUX • ENTRÉES

BOUILLABAISSÉ
Mediterranean Stew of Fish and Shrimp in Saffron Broth with Rouille Sauce \$14.99

FILET DE SOLE À CROÛTE DE GRUYÈRE, À LA SAUCE CALVADOS
ET CONFIT D'OIGNONS CARAMELISÉS*
Sautéed Sole Fillets with Delicate Gruyere Crust, Calvados Cream
and Onion Confit \$19.99

POÊLÉES DE SAINT-JACQUES AU JUS, VINAIGRE DE JEREZ
ET MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS*
Pan-Seared Jumbo Bay Scallops, Cauliflower Mousseleine in Sherry Vinegar Glaze \$15.99

FILET DE LOUP DE MER, SAUCE RATATOUILLE,
PANISSE FRITS ET TOMATES CONFITES
Sea Bass on Ratatouille Sauce, Fried Chick Pea Semolina,
Tomato Confit \$17.99

FILET DE BOEUF AUX CINQ POIVRES*
Five Peppercorn Filet Steak, Light Brandy Sauce, Anna Potatoes \$19.99

MEDAILLONS DE VEAU À LA SAUCE MORILLE
ET POMMES MACAIRE*
Veal Medallions in Morel Sauce, Potato Cakes and Seasonal Vegetables \$18.99

CREVETTES ET CHANTERELLE, SAUCE MOUTARDE
ET ESTRAGON
Prawns with Chanterelle Mushrooms in Tarragon Mustard Sauce \$17.99

CARRÉ D'AGNEAU À LA PURÉE D'ÉPINARDS,
POMMES DE TERRE À LA CRÈME, ARTICHAUTS ET FÈVES*
Roast Lamb Rack with Spinach Puree, Creamed Potatoes,
Artichokes and Broad Beans \$18.99

COQ AU VIN
Burgundy-Braised Chicken, Mushrooms and Pearl Onions \$12.99

SUPRÊME DE CANARD ROTI, PURÉE DE BETTERAVES
AU VINAIGRE DE FRAMBOISES, OIGNONS GRELOTS*
Sliced Roast Duck Breast, Beet Root Puree,
Glazed Cipollini Onions, Raspberry Vinegar Jus \$15.99

MILLEFEUILLE DE CHAMPIGNONS PORTOBELLO,
FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS ROUGES (V)
Portobello Mushrooms Layered with Goat Cheese, Spinach and Red Bell Pepper,
Sweet Potato Beurre Blanc \$11.99