



CÓCTELES

• €12.00 •

FRANCÉS

CINQ KIR ROYALE

Cava | Crema de Cassis

BOULEVARDIER

Borbón | Campari | Vermut Dulce | Zumo de Limón

SIDECAR

Coñac de Pera | Triple Sec | Zumo de Limón

FRENCH MARTINI

Vodka | Chambord | Zumo de Piña

THE LAST WORD

Ginebra | Chartreuse | Licor de Cereza

INTERNACIONAL

PORN PASSION

Vodka Vainilla | Passoã | Puré de Maracuyá | Zumo de Limón

FROZEN DAIQUIRI

(Mango o Fresa)

Ron | Limón | Fruta

ESPRESSO MARTINI

Vodka | Kahlúa | Café | Caramelo | Vainilla

PIMMS CUP

Pimms | Zumo de Limón | Sprite | Fruta Fresca

NEGRONI

Ginebra | Vermut | Campari

Los precios están en euros e incluyen IVA. Servicio no incluido.

MENÚ PRIX FIXE

2 PLATOS
€29.95

3 PLATOS
€34.95

NIÑOS & POSTRE
€19.95

ENTRADA

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 8.95

Sopa de cebolla estilo francés y queso gruyer, servida con baguette.

PÂTÉ MAISON 8.95

Paté de hígado de pollo y mermelada de cebolla morada, servido con brioche tostado.

GIN CURED SALMON 8.95

Salmón a la ginebra, pepino encurtido con eneldo, mayonesa de eneldo y picatostes de masa madre.

SALADE DE POIRES (V) 8.95

Ensalada de peras encurtidas, queso roquefort y nueces confitadas.

CREVETTES DÉCORTIQUÉES 10.95

Ensalada de langostinos a la plancha, ajo, guindilla, hinojo y cilantro con mayonesa de ajo.

PLATO PRINCIPAL

COQ AU VIN 21.95

Pechuga de pollo, muslo de pollo relleno de champiñón y marinado en pinot noir, puré de patatas con ajo asado, chalotas caramelizadas y tiras de beicon.

CARRÉ D'AGNEAU* 24.95

Costillar de cordero asado, costra de hierbas y almendras, albaricoque caramelizado, patatas fondant, brandy de albaricoque y jugo de tomillo.

FILET DE BOEUF* 26.95

Filete de ternera asado a la sartén, puré de patatas con ajo asado, zanahoria glaseada con miel, bombón de ternera estofada y jugo de vino tinto.

SOLE MEUNIÈRE* 28.95

Lenguado entero con alcaparras, patatas nuevas y salsa de mantequilla dorada y limón.

CASSOULET (V) 21.95

Alcachofa con ajo asada, judías cannellini, puerros estofados, col rizada crujiente con miga de ajo y limón.

GUARNICIÓN

PATATAS FRITAS (V) 6.95

PURÉ DE PATATAS (V) 6.95

PATATAS NUEVAS (V) 6.95

PATATAS DAUPHINOISE (V) 6.95

BROCCOLINI (V) 6.95

POSTRE

MOUSSE AU CHOCOLAT (V) 8.95

Mousse de chocolate negro con panal de miel y crema chantilly de frambuesa.

TARTE AUX CERISES (V) 8.95

Tarta Bakewell con cerezas remojadas en armagnac y gelatina de cerezas y almendras.

PARIS BREST (V) 8.95

Aro de masa choux, crema de cuajada de maracuyá y pistachos tostados.

PLATEAU DE FROMAGES* (V) 12.95

Selección de quesos con galletas saladas, nueces y frutas.

ON PARTAGE (V) 19.95**

Selección de nuestros 3 primeros postres para compartir.

NIÑOS

STEAK FRITES 12.95

'Rump' de ternera servido con patatas fritas.

POULET FRANÇAIS 12.95

Pechuga de pollo ligeramente rebozada servida con patatas fritas.

* Disponible en menús prix fixe con un suplemento de 5€.

** No disponible en menús prix fixe.

(V) Vegetariano

Los precios están en euros e incluyen IVA. Servicio no incluido. La información detallada sobre alérgenos está disponible bajo petición. Por favor, avísanos antes de pedir si tienes alguna alergia. Como los alérgenos están presentes en nuestra cocina, no podemos garantizar que no se encuentren trazas de elementos.

VINOS



BLANCO

		
CHARDONNAY DOMAINE AUZIAS LANGUEDOC-ROUSSILLON Chardonnay	7	25
CUVÉE LOUIS KLIPFEL RIESLING EUGENE KLIPFEL ALSACE Riesling	8	30
CHÂTEAU DU BLOY MONTRAVEL Sauvignon Blanc	8	30
CHÂTEAU GUIRAUD BORDEAUX Sauvignon Blanc Sémillon	9	35
SANCERRE DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE LOIRE Sauvignon Blanc		45
SIMONNET-FEBVRE CHABLIS BOURGOGNE Chardonnay		60
CHABLIS 1ER CRU CALVET BOURGOGNE Chardonnay		70

ROSADO

		
LAUKADIOS DOMAINE SAINTE LÉOCADIE MINERVOIS Syrah Grenache	7	25
ROUBERTAS LA VIDAUBANAISE CÔTES DE PROVENCE Shiraz Syrah Grenache Mourvedre Carignan Cinsault	8	30
VILLA PARADIS PROVENCE COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE Syrah Grenache		30
CHÂTEAU HAUT-RIOT BORDEAUX Cabernet Franc Merlot		30
WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS CÔTES DE PROVENCE Grenache		50

ESPUMOSO

		
THIERRY MASSIN SELECTION BRUT CHAMPAGNE Chardonnay Pinot Noir		55
DANIEL ETIENNE BRUT CUVÉE SPÉCIALE 1ER CRU CHAMPAGNE Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier		60
DANIEL ETIENNE ROSÉ BRUT 1ER CRU CHAMPAGNE Chardonnay Pinot Noir		65
LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉ BRUT CHAMPAGNE Pinot Noir		150

Los precios están en euros e incluyen IVA. Servicio no incluido.

TINTO



MOILLARD PIERRES PLATES COTEAUX BOURGUIGNONS Gamay	7	25
CHÂTEAU HAUT-MOULEYRE CÔTES DE BORDEAUX Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Merlot	8	30
CHÂTEAU HAUT-RIOT BORDEAUX Cabernet Sauvignon	8	30
DOMAINE SAINTE LÉOCADIE EDEN MINERVOIS Syrah Grenache Mourvèdre		35
SANCERRE ROUGE DOMAINE DE LA VILLAUDIÈRE UPPER LOIRE Pinot Noir		45
CHÂTEAU D'AIGUILHE CÔTES DE BORDEAUX Merlot Cabernet Franc		45
CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE SAINT-ÉMILION GRAND CRU Merlot Cabernet Franc		65
CALVET CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CÔTES DU RHÔNE Shiraz Syrah Grenache Mourvedre Cinsault		70
CHÂTEAU DU TERTRE MARGAUX Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc Petit Verdot		75
DOMAINE PAUL AUTARD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Syrah Grenache		75
CHÂTEAU LAGRANGE SAINT-JULIEN BORDEAUX Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot		90

POSTRE



PAPILLON DE SAUTERNES CHÂTEAU CLIMENS SAUTERNES Sémillon Sauvignon Blanc		50
--	--	-----------

CHAMPÁN Y TABLA DE QUESOS

PARA 1

Una selección de quesos, con una copa de champagne de la casa.

BRUT	€20
BRUT ROSÉ	€22

PARA 2

Una selección de quesos, con una copa cada uno de champagne de la casa.

BRUT	€36
BRUT ROSÉ	€40

Los precios están en euros e incluyen IVA. Servicio no incluido.