

PLATS

Comida típica de Francia

TRADITIONAL FRENCH CUISINE

PETITE FONDUE SAVOYARDE € 9.50

Mix de 3 quesos 100% franceses (Emmental, Comté, y Tomme de Bresse) con « le vin blanc de Savoie et la petite goutte de kirsch ». Se sirve con pan.

PLANCHE DE FROMAGES FRANÇAIS € 14.50

Surtido de varios quesos franceses tipo / Assortment of various French cheeses: camembert, brie, comté, mimolette, roquefort...



PLANCHE MIXTE FROMAGE ET CHARCUTERIE € 14.50

Surtido de varios quesos franceses y charcutería / Assortment of various French cheeses and cold meats

PETITE ASSIETTE DE FOIE GRAS € 19.00

Avec son confit d'oignons doux des Cévennes. / Pequeña tabla de Foie gras - Pato entero mi-cuit (origen Francia). Se sirve con pan. / Semi-cooked duck foie gras (origin France). Served with bread. Small size

SOUPE PAYSANNE € 7.00

Sopa campesina de lentejas, tocino ahumado, cebolla, zanahorias, puerro, apio nabo / Rustic soup with lentils, smoked bacon, onion, carrot, leek and celeriac

SOUPE DE POISSON TRADITIONNELLE € 9.00

Servie avec sa rouille et ses croûtons / Sopa de pescado. Se sirve con "rouille" y pan / Traditional fish soup, with "rouille" and croutons.

BISQUE DE HOMARD € 11.00

Servie avec sa rouille et ses croûtons / Sopa « velouté » de langosta. Se sirve con "rouille" y pan / Lobster bisque, with "rouille" and croutons.

BISQUE DE LANGOUSTINES AU COGNAC € 12.00

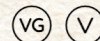
Servie avec sa rouille et ses croûtons / Sopa « velouté » de cigalas al coñac. Se sirve con "rouille" y pan / langoustine soup with a touch of cognac, served with "rouille" and croutons.

FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA CRÈME ET CROZETS € 14.00

Suprema de pollo a la crema y champiñones de Paris, con crozets (pasta corta típica de la Tarentaise) / Poultry fricassee cooked with cream and mushrooms

GNOCCHIS FAÇON PROVENÇALE À L'AIL DES OURS - 380G € 15.00

Gnocchis estilo provenzal al ajo silvestre / Gnocchis "a la provençale" with wild garlic



SAUCISSES AUX LENTILLES VERTES DU PUY € 15.00

Receta tradicional de Auvernia, preparada con salchichas de cerdo, lentejas, cebolla y cebolleta / Pork sausages with lentils, onions and shallots

BOEUF BOURGUIGNON ET SES GRENAILLES - 380G € 15.00

Es una receta tradicional de la cocina de Borgoña, un estofado de ternera cocinado en vino tinto de Borgoña, con una guarnición de zanahorias, patatas chef y chalotes.

PLATS

Comida típica de Francia

TRADITIONAL FRENCH CUISINE

**CASSOULET AUX
MANCHONS DE
CANARD CONFITS -
380G
€ 15.00**

Plato cocido a fuego lento, rico en
sabor del suroeste de Francia.

Carne de pato con judías blancas
"mogettes de Vendée".

**PARMENTIER À LA
VIANDE DE CANARD
CONFITE - 350G
€ 15.00**

Cremoso puré de patatas "Ratte du
Touquet" con pato deshuesado,
cebolla y perejil.

**MOULES À LA CRÈME,
VIN BLANC & FONDUE
DE POIREAUX - 380G
€ 16.00**

Mejillones a la crema y fondue de
puerros, cocido al vino blanco /
Mussels with cream and leek
fondue, cooked with white wine.

**SAUMON À L'OSEILLE
ET LÉGUMES
€ 19.00**

Salmón cocido en salsa de vino
blanco y acedera, con zanahorias y
calabacín / Salmon cooked in a
white wine and sorrel sauce, with
vegetables
