

Bistró Francés

ENTREES / ENTRADAS

TRIO DE PUREE DE POIS CHICHE, POIVRONS ET AUBERGINES

Trío de puré de garbanzos, morrón y berenjena.

SALADE CAESAR

Con pollo.
Con langostinos.
Con salmón fresco.

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS

Ensalada de vegetales grillados.

SALADE NIÇOISE

Ensalada de lechuga, atún, huevo, papa,
chaucha, tomate y cebolla.

SALADE GOURMAND / Ensalada Gourmand

Tomates confitados, palta, rúcula, brie.
Con salmón ahumado, langostinos o jamón crudo.

BRUNOISE DE LÉGUMES ET LANGOUSTINES CROQUANTES AU SÉSAME, MAYONNAISE DE WASABI

Langostinos crocantes calientes sobre brunoise de palta,
zucchini y tomates en mayonesa de wasabi.

POULPE GRILLÉ, SAUCE ROMESCO ET POMME FONDANT

Pulpo a la plancha con romesco y papa fondante.

SOUPE À L'OIGNON

Sopa de cebollas

SANDWICHES ET TARTES / SANDWICHES Y TARTAS

CROISSANT

Croissant con lomito suizo y brie.

GOURMAND

Pan ciabatta, peceto, mozzarella, tomate fresco o confit,
salsa de albahaca o mostaza.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO

Rúcula, tomate confitado, queso crema, palta.

JAMBON CRU, BRIE, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES

Baguette de jamón crudo, brie, rúcula y tomates secos.

QUICHE AUX LARDONS

Tarta de panceta, queso y puerro.

TARTE AUX OIGNONS CONFITS ET FROMAGE

Tarta de cebolla confitada y queso.

TARTE DE LÉGUMES GRILLÉS

Tarta de vegetales asados.

Bistró Francés

PLATS PRINCIPAUX / PLATOS PRINCIPALES

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET AUX AMANDES

Tajine de cordero con ciruelas y almendras.

BOEUF BRAISÉ ET MOUSSELINE DE POMME TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

Ternera braseada con mousseline de papa con aceite de trufa.

POISSON DU JOUR GRILLÉ

Pesca a la plancha, con guarnición recomendada del día.

FILET DE SOLE

Filet de lenguado, con mousseline de papa.

PETIT POULET FERMIER RÔTI, PETITES POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS

Pollo baby asado con papines y hongos salteados.

TOURNEDOS AU POIVRE ET SAUCE AU COGNAC

Lomo a la pimienta con salsa de cognac.

CÔTE DE BOEUF À L'OS ET JUS DE THYM MOUTARDE PETITES POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS (600gr)

Ojo de bife con hueso al tomillo y mostaza acompañado de papines y hongos salteados.

MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ÉPICES MOUSSELINE DE PATATES DOUCES

Magret de pato a la miel y especias, con muselina de batatas.

MENÚ ENFANT / MENÚ INFANTIL (Hasta 12 años)

PETIT FILET DE BOEUF AVEC FRITES

Medallón de lomo con papas rústicas.

POULET FERMIER RÔTI AVEC FRITES

Pollo de granja con papas rústicas.