

MENU DU MIDI

LUNCH MENU

BISTRO FRANÇAIS

ENTRÉES - APPETIZERS

PAIN & BEURRE HONEYROSE | 8
BREAD & HONEYROSE BUTTER

SALADE VERTE | 11 
GREEN SALAD

SOUPE DU JOUR | 10
SOUP OF THE DAY

POIREAU VINAIGRETTE | 17  
LEEK VINAIGRETTE

Servi tiède, miel, vinaigre de xérès, mousse de coco, tuiles de pistache et sarrasin

Served lukewarm, honey, sherry vinegar, coconut mousse, pistachio and buckwheat tiles

SALADE DE BETTERAVES | 17 
BEET SALAD

Mousse d'avocat, fromage de chèvre, coulis de betteraves au balsamique blanc

Avocado mousse, goat cheese, beet coulis with white balsamic

TARTARE DE SAUMON FRAIS (3oz - 6oz) | 20 - 29
FRESH SALMON TARTARE (3oz - 6oz)

Crème fraîche faite maison, dés de concombre et de pommes de terre, herbes fraîches, oignons frits
Homemade crème fraîche, diced cucumber and potatoes, fresh herbs, fried onions

CAPPUCCINO DE BISQUE DE HOMARD | 17
LOBSTER BISQUE CAPPUCCINO

Crème montée à la fleur de sel, piment d'Espelette, croûton à la truffe

Fleur de sel whipped cream, Espelette pepper, truffle crouton

SALADE CÉSAR | 17
CAESAR SALAD

Sucrines, câpres, croûtons, parmesan, émietté de bacon, sauce César


Sucrines, capers, croutons, parmesan, crumbled bacon, Caesar sauce

Saumon fumé
Smoked Salmon
+13

Tofu Grillé
Grilled Tofu
+5

Poitrine de volaille grillée
Grilled chicken breast
+10

EXTRA FRITES - FRIES | +7

 Sans gluten
Gluten-free

 Végétalien
Vegan

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus.
Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus.

Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.

TABLE D'HÔTE (TH)

Comprend soupe ou salade et plat - Includes soup or salad and main course

PLATS PRINCIPAUX- MAIN COURSES

PLAT DU JOUR | PM
DISH OF THE DAY

SALADE NIÇOISE AU THON CONFIT | 34 - TH 38
NICOISE SALAD WITH TUNA CONFIT

Œuf poché, tomates cerises, haricots verts, pommes de terre, olives noires

Poached egg, cherry tomatoes, green beans, potatoes, black olives

PLEUROTE FUMÉ | 28 - TH 32  
SMOKED OYSTER MUSHROOM

Purée de chou-fleur au lait de noix de coco, pommes de terre pont-neuf, pesto de graines de citrouille rôties

Coconut milk cauliflower purée, Pont-Neuf potatoes, roasted pumpkin seed pesto

BURGER COMMODORE | 31 - TH 35
COMMODORE BURGER

Bœuf Angus (7 oz), cheddar vieilli, tomates, cornichons, bacon, choron maison, frites, salade

Angus beef (7 oz), aged cheddar, tomatoes, pickles, bacon, homemade choron sauce, fries, salad

BURGER DE SAUMON | 31 - TH 35
SALMON BURGER

Pain noir aux graines de sésame, galette de saumon maison grillée, tomates, salade, cornichons, sauce à burger lime et saumon fumé, frites, salade

Black bread with sesame seeds, grilled homemade salmon cake, tomatoes, salad, pickles, lime and smoked salmon burger sauce, fries, salad

PENNE PRIMAVERA À L'ITALIENNE | 25 - TH 29  (Disponible, available)
ITALIAN PENNE PRIMAVERA

Sauce tomate, légumes croquants de saison, pignons de pin, parmesan

Tomato coulis, crunchy seasonal vegetables, pine nuts, parmesan

TARTINE À L'AVOCAT | 32 - TH 36
AVOCADO TOAST

Pesto de tomates séchées, avocat tranché, fromage fior di latte, œuf poché, salade de mesclun avec vinaigrette balsamique

Sun-dried tomato pesto, sliced avocado, fior di latte cheese, poached egg, mesclun salad with balsamic vinaigrette

SANDWICH AU POULET | 26 - TH 34
CHICKEN SANDWICH


Pain de campagne au levain, poulet, moutarde à l'ancienne et fromage suisse fondant servi avec frites et salade verte

French sourdough bread, chicken, whole-grain mustard and melted Swiss cheese, served with fries and green salad

BLANQUETTE DE LA MER | 30 - TH 34
BLANQUETTE OF THE SEA

Pêche du jour, sauce crémeuse au vin blanc et petits légumes de saison

Catch of the day, creamy white wine sauce and seasonal vegetables

CONTRE-FILET DE BŒUF ANGUS AAA GRILLÉ (10oz) | 56 - TH 59 
GRILLED SIRLOIN STEAK ANGUS AAA (10oz)

Servi avec frites, légumes de saison et sauce béarnaise maison

Served with fries, seasonal vegetables and homemade béarnaise sauce