



# MENU DU MIDI

## LUNCH MENU

BISTRO FRANÇAIS

11h30 - 15h00

11:30 am - 3:00 pm

## ENTRÉES - APPETIZERS


SALADE VERTE | 11   
GREEN SALAD

SOUPE DU JOUR | 10  
DAILY SOUP

POIREAU VINAIGRETTE | 17   
LEEK VINAIGRETTE

Servi tiède, miel, xérès, mousse de coco, tuile de pistache et sarrasin

Served lukewarm, honey, sherry vinaigrette, coconut mousse, pistachio and buckwheat tile

SALADE DE BETTERAVES | 17   
BEET SALAD

Mousse d'avocat, feta, coulis de betteraves au balsamique blanc

Avocado mousse, feta, beet coulis with white balsamic

TARTARE DE SAUMON FRAIS | 20  
FRESH SALMON TARTARE


Mayonnaise aux algues et yuzu, herbes fraîches, oignons frits croquants

Seaweed and yuzu mayonnaise, fresh herbs, crispy 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

 Sans gluten  
Gluten-free

 Végan  
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)

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

## PLATS PRINCIPAUX- MAIN COURSES

PLAT DU JOUR | 32 - TH 36  
DISH OF THE DAY | MP

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

Oeuf 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 7OZ | 31 - TH 35  
COMMODORE BURGER 7OZ

Boeuf Angus, cheddar vieilli, tomates, cornichons, bacon, poivrons fumés, choron maison

Angus beef, aged cheddar, tomatoes, pickles, bacon, smoked pepper, homemade choron

TARTARE DE SAUMON FRAIS | 29 - TH 33  
FRESH SALMON TARTARE

Mayonnaise aux algues et yuzu, herbes fraîches, oignons frits croquants, frites et salade

Seaweed and yuzu mayonnaise, fresh herbs, crispy fried onions, fries and salad

CANARD CONFIT | 33 - TH 37  
DUCK CONFIT

Écrasé de pomme de terre, jus aux abricots, chapelure au cumin et salade

Potato mash, apricot juice, cumin breadcrumbs and salad

RISOTTO À LA SAUGE ET LIME | 28 - TH 32   
SAGE AND LIME RISOTTO

Pecorino, beurre de sauge fraîche, tuile au lime et poivre noir

Pecorino cheese, fresh sage butter, lime tuile with black pepper

SANDWICH AU POULET | 26 - TH 34  
CHICKEN SANDWICH


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

Country 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 BOEUF ANGUS (8 OZ) GRILLÉ | 43 - TH 47   
GRILLED 8 OZ CAB SIRLOIN STEAK

Servi avec frites, légumes de saison et sauce béarnaise maison

Served with fries, seasonal vegetables and homemade béarnaise sauce