

Entradas

- Calamar frito con salsas alioli y marinara al hinojo
- Tártara clásica de salmón con alcaparras, echalote, eneldo fresco, jitomate cherry y chips de papa
- Terrina de ternera con ejotes encurtidos y jitomates cherry

-Tabla de quesos servida con fruta y nueces caramelizadas

-Tabla de carnes frías servidas con pepinillos, aceitunas marinadas de la casa y ajos españoles encurtidos

Sopas

- Sopa del día
- Crema de tomate con esencia de albahaca
*agregar sandwich caliente de queso
- Sopa de cebolla clásica

Ensaladas

- Ensalada de betabel rostizado, berza, espinaca bebé, nuez glaseada, higos y queso de cabra
- Ensalada de arúgula con manzanas asadas, queso azul, nueces y vinagreta balsámica
- Ensalada Niçoise con atún fresco

Platos Fuertes

- Rib eye 300g con papas a la francesa
- Confit de pato acompañado de gratín de papa
- Camarones a la plancha con ensalada mediterránea de couscous
- Linguine en salsa de vino blanco con camarón, callo de almeja y calamar frito
- Cassoulet de Castelnaudary, alubia con confit de pato, chamorro de puerco, salchichas Toulouse y Montbéliard

- Trucha amandine en man tequilla dorada con ejotes y almendras
- Pechuga de pollo rostizada al ajo acompañado de puré de papa
- Macarrones Lyonnaise con rabo de res al vino tinto y queso gruyere
- Hamburguesa estilo bistro, con queso Brie, cebolla caramelizada y arúgula agregar tocino
- Fusilli con albóndigas en salsa de jitomate al hinojo

Quiche

- *servidos con ensalada
- Espinaca, champiñón, jitomate rostizado y queso de cabra
- Camote, cebolla caramelizada, tocino y queso Gruyere

Sandwiches

- *servidos con ensalada
- B.L.T.A. tocino, lechuga, jitomate y aguacate en pan blanco
- Croque monsieur jamón selva negra y queso Gruyere gratinado
- Pollo rostizado con queso emmental y pesto de espárragos en pan ciabatta
- Roast beef con queso appenzeller, cebolla caramelizada y jitomates rostizados en pan rústico

Órdenes extra

- Papas a la francesa
- Ejotes a la amandine con mantequilla dorada, almendras y cítricos

*Todos nuestros platillos son elaborados al momento, por lo que requieren un tiempo para su preparación

Starters

- Fried calamari with alioli and fennel marinara sauce
- Classic salmon tartar with shallot, capers, cherry tomato, citrus and potato gaufrettes
- Veal and pork terrine with pickled green beans and cherry tomatoes

- Cheese board with fruit and caramelized walnuts

- Charcuterie board with cornichons, house marinated olives and Spanish pickled garlic

Soups

- Soup of the day
- Tomato cream soup with basil oil add grilled cheese sandwich
- * French onion soup

Salads

- Roasted beet salad with kale, baby spinach, figs, glazed pecans and goat cheese
- Arugula salad with grilled apples, blue cheese, nuts and balsamic vinaigrette
- Salad Niçoise with fresh tuna

Main Courses

- "Steak frites" 300g. ribeye with herb butter and pommes frites
- Duck confit with scalloped potatoes
- Shrimp a la plancha with mediterranean Couscous salad
- Linguine in a white wine sauce with shrimp, baby scallops and fried calamari
- Cassoulet de Castelnaudary with duck confit, pork, white beans, Toulouse and Montbéliard sausages

- Trout amandine with green beans, almonds, brown butter and citrus
- Roasted chicken breast with garlic and mashed potatoes
- Luxurious Lyonnaise macaroni and Gruyere cheese with red wine braised oxtail
- Bistro burger with Brie cheese, caramelized onions and arugula add crisp bacon
- Fusilli with meat balls and fennel tomato sauce

Quiche

- * with side salad
- Spinach, mushrooms, roasted tomatoes and goat cheese
- Sweet potato, caramelized onion, bacon and Gruyere cheese

Sandwiches

- *with side salad
- B.L.T.A on white bread
- Croque monsieur with black forest ham and Gruyere cheese
- Chicken sandwich with emmental cheese and asparagus pesto on ciabatta
- Roast beef with Appenzeller cheese, caramelized onions and roasted tomatoes on rustic bread

Side Orders

- Pommes frites
- Amandine green beans with toasted almonds, brown butter and citrus

*All of our dishes are made at the moment, it requires certain time of preparation, please be patient