

Entradas

- Calamar frito con salsas alioli y marinara al hinojo
- Escargots a la Bourguignonne, caracoles en mantequilla al ajo y perejil
- Queso camembert envuelto en prosciutto horneado con compota de higos, arándanos y nuez de castilla caramelizada
- Tártara clásica de salmón con alcaparras, echalote, eneldo fresco, jitomate cherry y chips de papa

- Tabla de quesos servida con fruta y nueces caramelizadas
- Terrina de ternera con ejotes encurtidos y jitomates cherry
- 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 por
- Sopa de cebolla clásica

Ensaladas

- Ensalada de betabel rostizado, berza, espinaca bebé, nuez glaseada, higos y queso de cabr
- 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
- Blanquette de salmón servido con arroz Basmati
- Trucha amandine en man tequilla dorada con ejotes y almendras
- Conejo al vino tinto especiado, servido con puré de papa

- Boeuf Bourguignon, carne de res horneada con vino rojo, champiñones, zanahoria y hierbas, servida con papas al ajo rociadas con aceite de truffa
- 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 por
- Fusilli con albóndigas en salsa de jitomate al hinojo

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
- Escargots a la Bourguignonne, snails in garlic-herb butter
- Baked camembert wrapped in prosciutto with fig-cranberry compote and caramelized walnuts
- Classic salmon tartar with shallot, capers, cherry tomato, citrus and potato gaufrettes

- Cheese board with fruit and caramelized walnuts
- Veal and pork terrine with pickled green beans and cherry tomatoes
- 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 f rites" 300g. ribeye with herb butter and pommes frites
- Duck confit with scalloped potatos
- Shrimp a la plancha with mediterranean couscous salad
- Linguine in a white wine sauce with shrimp, baby scallops and fried calamari
- Salmon Blanquette in whole grain mustard sauce, carrots and Basmati rice
- Trout amandine with green beans, almonds, brown butter and citrus
- Rabbit in spiced red wine sauce, with mashed potatoes

- Boeuf Bourguignon, roast beef braised in red wine with mushrooms, carrots and herbs, with garlic potatoes drizzled with truffle oil
- 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

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