

DEJEUNER

ENDIVES, FRISÉE, POMMES AUX NOIX ET CIBOULETTE \$24
FRISÉE, ENDIVES, WALNUTS AND APPLE SALAD

SALADE “MAJORELLE” \$24
SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

MOSAÏQUE DE BETTERAVES \$24
MOSAIC OF BEETS, APPLES, THYME, PECAN

FRISÉE À L’OEUF MOLLET ET LENTILLES DU PUY \$29
FRISÉE, LENTILS WITH POACHED EGG

SALADE VERTE \$17
BUTTER LEAF WITH DIJON VINAIGRETTE

SOUPE DU JOUR \$19

CÉVICHE DE BASS AU CITRON \$33
CEVICHE OF BASS WITH LEMON AND OLIVE OIL

SAUMON FUMÉ ROYALE \$35
SMOKED SALMON WITH CAVIAR

ST JACQUES CRUES, VINAIGRETTE À L’ORANGE \$27
RAW SEA SCALLOP WITH ORANGE VINAIGRETTE

LITTLE NECK CLAMS “DANTE” \$33
LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY , GARLIC, BUTTER, WHITE WINE

HUITRES AUX ENDIVES \$29
OYSTER AND ENDIVE SALAD

LE PLAT DU JOUR

RISOTTO AU SAFRAN \$35
SAFFRON RISOTTO

TAJINE AUX LÉGUMES, COUSCOUS ET HARISSA \$45
SEASONAL VEGETABLES, CHICKPEAS, COUSCOUS AND “HARISSA”

SOUFFLÉ AU FROMAGE \$28
PLEASE ALLOW 20 MINUTES

VIANDES

STEAK AU POIVRE À L’ARMAGNAC \$56
PEPPERCORN STRIP STEAK, SPINACH PURÉE

STEAK TARTARE ET FRITES \$37

CÔTELETTES D’AGNEAU AU ROMARIN \$47
LAMB CHOPS WITH ROSEMARY AND POTATO MOUSSELINE

ESCALOPINE DE VEAU AUX PISTACHES ET ARTICHAUTS \$45
VEAL ESCALLOPINI WITH ARTICHOKE AND PISTACHIOS

POULET AU CURRY \$37
CHICKEN CURRY WITH MANGO CHUTNEY

POISSONS

SOLE GRILLÉE, SAUCE MOUTARDE \$72
GRILLED DOVER SOLE, “HARICOTS VERTS”, MUSTARD SAUCE

TAJINE DE SNAPPER AU FENOUIL, OLIVES ET CITRON \$45
RED SNAPPER, FENNEL, LEMON, MOROCCAN OLIVES

SAUMON AU MIEL D’ACACIA ET CITRON \$47
GRILLED SALMON WITH ACACIA HONEY AND LEMON

DORADE AU THYM \$47
SEA BREAM GRILLED WITH ROSEMARY, LEMON

CREVETTES GRILLÉES AU ROMARIN \$33
ROSEMARY GRILLED SHRIMP WITH WARM WHITE BEAN SALAD

MENU RAPIDE
2 COURSE MENU \$40

SOUPE DU JOUR
OU
SALADE MAJORELLE

LE PLAT DU JOUR
OU
JACQUES’ BURGER

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS, PAIN AUX NOIX \$39

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES \$32

TARTE DU CHEF \$19

CRÈME CARAMEL \$18

OEUF À LA NEIGE \$21

CANNELÉS BORDELAIS \$15

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR \$ 25

GRANITÉ À L’ORANGE SANGUINE \$19

SORBETS ET GLACES MAISON \$19

NOS SOUFFLÉS \$27
GRAND MARNIER, CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION

*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES