

APPETIZERS

PISSALADIÈRE \$19
PIZZETTA PROVENCALE

SALADE "MAJORELLE" \$24
SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

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

SAUMON FUMÉ ROYALE \$35
SMOKED SALMON WITH CAVIAR

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

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

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

HUITRES AUX ENDIVES \$29
OYSTER AND ENDIVE SALAD

MAIN COURSES

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

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

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

RISOTTO AU SAFRAN \$35
SAFFRON RISOTTO

STEAK TARTARE ET FRITES \$37

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

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

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

SPECIALTIES

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

POULET AU CURRY \$37
CHICKEN CURRY WITH MANGO CHUTNEY

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

SOUFFLÉ AU FROMAGE \$28
PLEASE ALLOW 20 MINUTES

DESSERTS

FONTAINEBLEAU À LA RHUBARBE \$24

OEUF À LA NEIGE \$21

TARTE DU CHEF \$19

GRANITÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ \$19

CANNELÉS BORDELAIS \$15

SOUFFLÉS \$27
"MAJORELLE", GRAND MARNIER, CHOCOLAT

— 2 COURSES \$40 —

SOUPE DU JOUR

GREEN ASPARAGUS SALAD

TOMATO MOSAÏC

LE PLAT DU JOUR

JACQUES' BURGER

ROSEMARY GRILLED SHRIMP, WARM BEAN SALAD

SORBETS ET GLACES MAISON

CRÈME CARAMEL

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

— MENU 40-40 —

