

DEJEUNER

SALADE "MAJORELLE" \$24

SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

PISSALADIÈRE \$19

PIZZETTA PROVENCALE

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 AUX ASPERGES VERTE \$21

GREEN ASPARAGUS SALAD

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 ESCALOPINI 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 40/40

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

SOUFFLÉS \$27

"MAJORELLE", GRAND MARNIER, CHOCOLAT

*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES

