

## APPETIZERS

### SALADE "MAJORELLE" \$25

SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

### ASPERGES BLANCHES HOLLANDAISE \$33

WHITIE ASPARAGUS, HOLLANDAISE SAUCE

### BURRATA ET TOMATE AU BASILIC \$28

BURRATA WITH TOMATO, BALSAMIC

### SALADE "VERTE" \$25

ARUGULA, ARTICHOKE, HARICOTS VERTS, ALMONDS

### SALADE AU CRABE ET AVOCAT \$32

AVOCADO AND CRABMEAT SALAD

### CÉVICHE DE BASS À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON \$33

BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

### SAINT JACQUES CRUES À L'ORANGE \$33

SEA SCALLOP WITH ORANGE VINAIGRETTE

### FEUILLETÉ AU SAUMON CRU ET RAIFORT \$32

RAW SALMON HORSERADISH PIZZETTA

### HUITRES MIGNONETTE \$29

OYSTERS "MIGNONETTE"

### LITTLE NECK CLAMS DANTE \$33

LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE

### TRUITE FUMÉE AUX POMMES ET CHOU ROUGE \$32

SMOKED TROUT WITH GREEN APPLE, RED CABBAGE

### SAUMON FUMÉ ROYALE \$42

PETROSSIAN SMOKED SALMON WITH CAVIAR

### TERRINE DE FOIE DE CANARD \$39

DUCK LIVER TERRINE

### POTAGE SAINT GERMAIN \$19

SPLIT PEA SOUP

## LUNCH

## MAIN COURSES

### BRANZINO AU THYM \$49

GRILLED BRANZINO WITH THYME AND LEMON

### SAUMON AU CITRON ET MIEL D'ACACIA \$47

GRILLED SALMON WITH CRUSHED POTATOES, LEMON, HONEY

### SOLE GRILLÉE, SAUCE MOUTARDE \$72

GRILLED DOVER SOLE, "HARICOTS VERTS", MUSTARD SAUCE

### SALADE DE HOMARD ET MANGUE \$37

LOBSTER, MANGO, AVOCADO SALAD

### POULET AU CURRY \$37

CHICKEN CURRY WITH MANGO CHUTNEY

### CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN \$47

LAMB CHOPS WITH ROSEMARY AND POTATO MOUSSELINE

### STEAK AU POIVRE À L'ARMAGNAC \$56

GRASS FED PEPPERCORN STRIP STEAK, SPINACH PURÉE

### VITELLO TONNATO \$37

CELERY, CAPER, TUNA, LEMON, MAYONNAISE, DICED TOMATO

### STEAK TARTARE ET FRITES OU JACQUES' BURGER \$25

### COUSCOUS AUX LÉGUMES \$35

COUSCOUS WITH VEGETABLES AND HARISSA

### RISOTTO DU MOMENT \$32

CHEF'S RISOTTO OF THE DAY

### SOUFFLÉ AU FROMAGE \$28 \*

## DESSERTS

### PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS \$36

### OEUF À LA NEIGE \$25

### CRÈME CARAMEL \$21

### MOUSSE AU CHOCOLAT \$25

### FINE TARTE AUX POMMES \$25

### SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE \$25

BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

### SOUFFLÉS \$28 \*

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, FRAMBOISE

\*PLEASE ALLOW 20 MINUTES

