

## LUNCH

### APPETIZERS

MEDLEY DE CÉLERI RAVE ET POMME \$25  
ROOT CELERY, POTATO MEDLEY WITH APPLE

ASPERGES VERTES À L'OEUF \$24  
GREEN ASPARAGUS WITH COOKED YOLK

SAINT JACQUES AU CITRON ET KOHLRABI \$33  
SEA SCALLOP WITH LEMON AND KOHLRABI

SALADE DE CREVETTES ET AVOCATS \$25  
SHRIMP SALAD WITH AVOCADO

TRUITE FUMÉE AUX POMMES ET CHOU ROUGE \$32  
SMOKED TROUT WITH GREEN APPLE, RED CABBAGE

SALADE "MAJORELLE" \$25  
SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

SAUMON FUMÉ ROYALE \$42  
SMOKED SALMON WITH CAVIAR

CÉVICHE DE BASS À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON \$33  
BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

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

TERRINE DE FOIE GRAS ET BRIOCHE \$39

HUITRES AUX ENDIVES \$29  
OYSTER AND ENDIVE SALAD

### MAIN COURSES

DORADE AU THYM \$49  
SEA BREAM GRILLED WITH THYME, LEMON

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

LOTTE AU CURRY \$39  
MONKFISH WITH LEMONGRASS, COCONUT, PINEAPPLE

POULET À LA MAROCAINE \$37  
CHICKEN BREAST WITH OLIVES, LEMON, DATES, ALMONDS

MÉDAILLON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS \$49  
VEAL MÉDAILLON WITH MUSHROOMS, PEARL ONIONS

RISOTTO AU SAFRAN \$39  
SAFFRON RISOTTO

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

SOUFFLÉ AU FROMAGE \$28  
PLEASE ALLOW 20 MINUTES

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

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

STEAK TARTARE ET FRITES \$37

### DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS ET PAIN AUX NOIX GRILLÉ \$39  
ASSORTED CHEESES, GRILLED WALNUT BREAD AND FRUITS

GRANITÉ À LA MENTHE ET PASTÈQUE \$19  
WATERMELON AND MINT "GRANITÉ"

MOUSSE AU CHOCOLAT, SAUCE GRAND MARNIER \$29  
DARK CHOCOLATE MOUSSE, GRAND MARNIER SAUCE

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE \$25  
BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

TARTE AUX POIRES "BOURDALOUE" \$23

OEUF À LA NEIGE \$25  
WHISKED EGG WHITE COATED IN VANILLA, "CRÈME ANGLAISE"  
SOUFFLÉS \$27

"MAJORELLE", GRAND MARNIER, CHOCOLATE  
GLACES MAISON \$21    SORBETS MAISON \$21  
VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE    LEMON, CASSIS, MANGO

### MENU 40/40

OEUF EN GELÉE  
SOUPE DU MOMENT  
SALADE VERTE

PLAT DU JOUR  
JACQUES' BURGER  
PISSALADIÈRE

40/40 - TWO COURSES \$40

Classiques