



## ENTRÉES

### ENTRADAS | STARTERS

#### **SOUPE À L'OIGNON - \$12**

Sopa de Cebolla Tradicional, Gratinada con Queso

**Traditional French Onion Soup, topped with Gratinated Cheese**

#### **CREVETTES MARINÉES - \$16**

Camarones marinados con Jugo de Limón, Aceite de oliva

**Lemon and Olive Oil Marinated Shrimp**

#### **SOUPE FROIDE DE TOMATES AVEC CROUTONS - \$12**

Sopa Fría de Tomates con Croutones

**Cold Tomato Soup with Country Bread Croutons**

#### **SALADE CÉSAR - \$12**

Ensalada Cesar con Aderezo Tradicional y Parmesano

**Classic Caesar Salad with Traditional Dressing and Parmesan**

Con Pollo - **With Chicken \$15** | Con Camarones - **With Shrimp \$16**

#### **SALADE NIÇOISE - \$18**

Atún Tataki, Hojas Tiernas de Ensalada, Aceitunas, Papas Confitadas, Anchoas, y Huevos de Codorniz

**Tuna Tataki, Fresh Greens, Olives, Confit Potatoes, Anchovies and Quail Eggs**

#### **SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE - \$16**

Ensalada de hojas, Queso de Cabra, Nueces Caramelizadas y Vinagreta de Miel y Mostaza

**Goat Cheese Salad with Candied Walnuts and Honey Mustard Vinaigrette**

#### **TARTARE DE BŒUF MAISON - \$18**

Tartar de Res Tradicional con Huevo de Codorniz a la Plancha y Aceite de Trufa

**Traditional Steak Tartare with Fried Quail Egg and Truffle Oil**

#### **FROMAGE CHAUD - \$14**

Queso Camembert empanizado, Confitura de Fresa y Galletas

**Breaded Camembert Cheese, Strawberry Jam and Crackers**

#### **CRÊPE AUX ÉPINARDS ET POULET - \$16**

Crêpe Relleno de Espinaca y Pollo, gratinado con Queso

**Spinach and Chicken Crêpe with melted Cheese**

#### **PANACHÉ DE LÉGUMES - \$12**

Vegetales al Jospier con Aceite de Romero y Puré de Papa y Col

**Jospier-Grilled Vegetables with Rosemary Oil, Potato and Cabbage Purée**

#### **ASPERGES, ŒUF POCHÉ ET BÉARNAISE - \$16**

Espárragos Salteados con Huevo Escalfado y Salsa Bearnesa

**Sautéed Asparagus with Poached Egg and Béarnaise Sauce**

# PLATS PRINCIPAUX

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

### STEAK FRITES - \$24

Strip-Loin con Cebolla confitada, Salsa de Pimienta Verde y Papas Fritas

**NY Steak with Poached Onions, Green Peppercorn Sauce and French Fries**

### BAVETTE, BEURRE MAITRE D'HÔTEL ET SALADE VERTE - \$22

Vacío a la Parrilla con Mantequilla de Ajo y Perejil, y Ensalada Verde

**Flat Meat with "Maitre D'" Garlic & Parsley Compound Butter and Green Salad**

### CABILLAUD AVEC RATATOUILLE A NÔTRE MANIÈRE ET SAUCE DE POIVRONS - \$24

Lomo de Bacalao con nuestra "Ratatouille" y Salsa de Pimientos asados

**Cod Fillet with our take on Ratatouille and Roasted Red Pepper Sauce**

### SAUMON AU GRILL - \$28

Salmón acompañado de Vegetales salteados, Pimienta de Espelette y Limón

**Grilled Salmon with Sautéed Vegetables, Piment d'Espelette and Lemon**

### DEMI-POULET "CAJUN", SAUCE YAOURT ET POMMES DE TERRE - \$20

Medio Pollo marinado al Estilo Cajun, Salsa de Yogurt y Papas Baby

**Half Chicken with Cajun marinade, Yogurt Sauce and Roast Baby Potatoes**

### SAUCISSE AVEC CHOUX ET MOUTARDE À L'ANCIENNE - \$16

Salchichas de Res y Cerdo Acompañadas de Col con Dijonnaise

**Beef and Pork Sausages with Quick Dijonnaise Slaw**

### RISOTTO AVEC CONFIT DE CANARD ET POMMES - \$22

Tradicional Risotto de Pato con Manzana

**Duck & Apple Risotto**

### LINGUINI DU SUD - \$20

Linguini con Almejas, Azafrán, Camarones y Tomates Cherry

**Linguini with Clams, Saffron, Prawns and Cherry Tomatoes**

## BURGERS & SANDWICHES

### BISTROBURGER DE LA MAISON - \$16

Hamburguesa Tradicional con Lechuga Boston, Tomate, Queso Cheddar, Cebolla & Pickles

**Traditional Beef Burger Patty with Boston Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, Onions and Pickles**

### TRUFFLE BURGER - \$18

Res, Rúcula, Tomate, Queso Danés, Cebolla y Duxelle de Hongos

**Beef Patty with Arugula, Tomato, Danish Cheese, Onions and Creamy Mushroom Duxelle**

### CROQUE MONSIEUR - \$14

Sándwich De Queso Danés y Jamón Cocido al estilo Francés

**Traditional Ham & Cheese Croque Monsieur**

### LE CLUB - \$16

Sándwich de Pavo, Tomate, Huevo y Tocineta

**Club Sandwich with Turkey, Tomato, Egg and Bacon**

### SANDWICH VEGETARIEN - \$14

Sándwich de Berenjena y Pimientos asados con Aguacate

**Vegetarian Sandwich with Roasted Peppers and Avocado**



Para huéspedes con planes de comida se incluye: Un entremés, un plato fuerte, postre y café.  
Guests with meal plans include: An appetizer, a main course, dessert and coffee.

Los platos adicionales serán cargados a su cuenta de incidentales | Any additional dishes will be charged to your incidentals account.

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.  
Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.