



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.