

# LE BISTRO

## COCKTAILS SIGNATURE • SIGNATURE COCKTAILS

### FRENCH MANHATTAN

Dewar's Scotch / Chambord /  
Angostura Bitters \$13.95

### VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE

A smooth textured champagne with aromas  
and flavors of apricot, peach, vanilla pastry and spice  
3 oz Tasting Glass \$9.00 / Bottle \$95.00

### EMPEROR'S NECTAR

Mandarine Napoléon / Apple Juice /  
Cinnamon Syrup / Ginger Beer \$9.95

## HORS - D'OEUVRE, SOUPES ET SALADES • APPETIZERS, SOUPS AND SALADS

### SALADE DE CRABE AU RAIFORT ET SAUCE AUX AGRUMES

Lump Crab Salad with Horseradish and Citrus Sauce \$5.99

### SALADE FRISÉE AU CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD ET PANCETTA SAUTÉE

Warm Goat Cheese with Frisée Salad and Sautéed Pancetta \$6.99

### ARTICHAUT FARCI AUX LÉGUMES SERVIS AVEC DE LA SAUCE YAOURT AUX HERBES (V)

Artichoke Stuffed with Sautéed Vegetables,  
Served with Herbed Yogurt Sauce \$4.99

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AVEC UN CROUSTILLANT DE GRUYÈRE

Baked Onion Soup with Gruyère Cheese Crust \$3.99

### SOUPE CRÈME AUX QUATRE CHAMPIGNONS

Cream of Four Mushroom Soup \$2.99

### FEUILLETÉ D'ASPARGES VERTES AUX FRUITS DE MER ET BISQUE DE HOMARD

Seafood Medley and Green Asparagus with Puff Pastry  
and Lobster Bisque \$7.99

### ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Baked Escargots with Herbed Garlic Butter \$3.99

### MOULES MARINIÈRES AUX ÉCHALOTES, AU VIN BLANC ET AU PERSIL

Fresh Mussels with Shallots, White Wine and Parsley \$6.99

## LES PLATS PRINCIPAUX • ENTRÉES

### BOUILLABAISE

Mediterranean Stew of Fish and Shrimp in Saffron Broth  
with Rouille Sauce \$14.99

### SOLE GRENOBLOISE

Dover Sole Sautéed in Lemon-Caper Butter with Croutons \$19.99

### CREVETTE RÔTI AU BEURRE

Jumbo Shrimp Roasted in Butter with Artichokes  
and Chateau Potatoes \$24.99

### POÉLÉE DE SAINT-JACQUES, VINAIGRE DE XÉRÈS ET MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR

Pan-Seared Jumbo Bay Scallops, Sherry Vinegar Glaze  
and Cauliflower Mousseleine \$15.99

### FILET DE LOUP DE MER, SAUCE RATATOUILLE, PANISSE ET TOMATES CONFITES

Striped Bass with Ratatouille Sauce, Fried Chickpea Semolina  
and Tomato Confit \$17.99

### FILET DE BŒUF AUX CINQ POIVRES\*

Five-Peppercorn Beef Tenderloin  
Sauce Brandy Légère et Pommes de Terre Anna \$19.99

### MEDAILLONS DE VEAU À LA SAUCE MORILLE ET POMMES MACAIRE\*

Veal Medallions in Morel Sauce with Twice-Cooked  
Potato Cakes | Légumes de Saison \$17.99

### PARMENTIER DE CANARD ET CAROTTES BRAISÉES AU JUS D'ORANGE

Duck Parmentier, Orange-Braised Carrots  
Salade de Cresson \$15.99

### CANON D'AGNEAU RÔTI, PURÉE D'HARICOT TARBAIS ET JUS PROVENÇAL\*

Provençal Roasted Lamb Loin, Tarbaix Puree  
and Fava Beans \$18.99

### CÔTE DE BŒUF\*

32-oz Certified Angus Beef® Ribeye Steak for Two  
900 grammes, Certifié Angus, Découpé à Table et Servi  
avec une Sauce Bordelaise, Champignons Sauvages  
Sautées et Légumes de Saison \$34.99

### COQ AU VIN

Burgundy-Braised Chicken  
Champignons et Oignons Perles \$12.99

MILLEFEUILLE DE CHAMPIGNONS PORTOBELLO,  
FROMAGE DE CHÈVRE ET POIVRONS ROUGES (V)  
Portobello Mushrooms Layered with Goat Cheese and Red Bell Pepper  
Beurre Blanc de Patates Douces \$11.99

\*Guests who have purchased the Specialty Dining Package may enjoy one complimentary entrée; all additional entrees are available at a la carte prices.  
Your check may reflect an additional tax for certain ports or beverages. Prices are subject to change. An 18% Gratuity, Beverage and Specialty Service charge will be added to your check.  
If you have any type of food allergy, please advise your server before ordering.  
\*This information is not intended to be used as a substitute for medical advice. Consult your physician for more information on food allergies and intolerances.