

# LE BISTRO

## COCKTAILS SIGNATURE • SIGNATURE COCKTAILS

### FRENCH MANHATTAN

Macallan Select Oak Scotch / Chambord /  
Angostura Bitters \$13.95

### EMPEROR'S NECTAR

Mandarine Napoléon / Jus de Pomme /  
Sirop à la Cannelle / Bière au Gingembre \$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'ASPERGES 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 \$5.99

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

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

## LES PLATS PRINCIPAUX • ENTRÉES

### BOUILLABAISSÉ

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

### SOLE GRENOBLOISE

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

### HOMARD RÔTI AU BEURRE

Cold Water Lobster Tail Roasted in Butter with Artichokes  
and Chateau Potatoes \$24.99

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

Pan-Seared Jumbo Bay Scallops, Sherry Vinegar Glaze  
and Cauliflower Mousseline \$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, Tarbais Bean Purée  
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

Votre addition peut comporter une taxe supplémentaire pour certains ports ou itinéraires. Les pourboires et des frais de service supplémentaires de 18 %  
seront automatiquement affichés sur votre facture. Les prix sont sujets à modification.

Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, veuillez en informer votre serveur avant de passer votre commande.

\*Ces plats sont servis crus ou peu cuits ou contiennent (ou sont susceptibles de contenir) des ingrédients crus ou peu cuits. La consommation de viandes, fruits de mer, crustacés, oeufs, produits laitiers  
ou volailles crus ou peu cuits risquent d'aggraver une éventuelle maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez de problèmes de santé spécifiques.