

Amuse Bouche



<i>Frommage</i> Cheese	\$13.00
<i>Olives ou Cornichons</i> Olives & Pickles	\$4.00
<i>Pain grillé à l'a ail</i> Garlic Toast	\$4.50
<i>Rillettes de Porc</i> Pork Rilette	\$7.50

Hors-d'oeuvre



<i>Escargot Buruginion</i> Escargot Bourginon	\$14.00 ●
<i>Moule marinier</i> Mussels Mariniere	\$16.00 ●
<i>Marine' aux Atlantique Saumon</i> Salmon Marinate	\$9.00
<i>Pâté de campagne aux Foie gras</i> Pâté Campagne de Foie Gras	\$12.50 ●
<i>jambon de Parma</i> Prosciutto de Parma	\$16.00
<i>Quiche au Champignon</i> Quiche Du Mashroom	\$8.50

Salade



Salade Champignon chaud
Warm Mushroom

\$12.00

Salade niçoise
Niçoise

\$12.00

Salade Tomate
Tomato

\$9.50

Poissons/Seafood



Homard rôti à la Nage "Pamplemousse"
Lobster Roast with Grapefruit Nage

\$27.00

Espadon vapeur en friture légumes
Wine-steamed "Kajiki" and Fried Vegetables

\$21.00



Viandes



Boeuf bourgignon
Beef Bourguignon

\$28.00

Cotelette d'agneau rôti à la Roquefort
Rack of Lamb Roasted with Roquefort (Carving Tableside) 1.75 lb

\$36.00

Bifteck d'ail et filet de bœuf
T-Bone Steak (Carving Tableside) 1 lb

\$25.00

Viandes receive Complimentary Garniture

Garniture



<i>Ratatouille</i> <i>Ratatouille</i>	\$7.50	
<i>Gratin a la dauphinoise</i> <i>Gratin Dauphinoise</i>	\$7.50	
<i>Pomme Frites</i> <i>French Potatoes</i>	\$4.50	●

Desserts



<i>Mousse chocolat et Granité Japonese Harb"SHISO"</i> <i>Chocolate Mousse and "Shiso" Granita</i>	\$7.50	
<i>Tarte aux Fruits</i> <i>Fruit Tart</i>	\$7.00	●
<i>Crème caramel au soupe de fruit</i> <i>Flan</i>	\$8.50	