



# BUSINESS LUNCH SPECIAL

OCTOBER 2017

ONE STARTER + ONE MAIN COURSE + ONE DESSERT  
ONLY \$16.00

# STARTERS

\$6.00

## CUISSES DE GRENOUILLES

crousti-moelleuses, persillade

*Crispy frog legs, garlic herb butter*

## ASPERGES BLANCHES

lard fumé maison, oeuf poché

*White asparagus, homemade bacon, poached eggs*

## TARTARE DE THON ROUGE

poivrons et gingembre, vinaigrette acidulée

Red tuna tartare,

*capsicum and ginger, citrus dressing*

## SOUPE DE POISSON

croûtons aillés, rouille, emmental

*Fish soup French style*

## SALADE NIÇOISE

au thon rouge snacké mi-cuit

*Niçoise salad with pan-seared red tuna*

## SOUPE GLACÉE DE PETITS POIS

Iced peas soup

## CARPACCIO DE SAUMON

huile d'agrumes, basilic

*Salmon carpaccio, citrus oil, basil*

## CARPACCIO DE COEUR DE RUMSTEAK

parmesan frais et craquant, roquette

*Beef carpaccio, crisp and shaved parmesan, rucola*

## TRIO DE TERRINES MAISON, MUSCLIN DE SALADES

*Homemade terrines trio with mixed salad*

# MAIN COURSE

\$9.00

## PAVÉ DE MÉROU, SAUCE VIERGE

Purée au pistou de roquette  
*Grouper fillet, "sauce vierge"*  
*Crushed potatoes and arugula pesto*

## FILET DE BAR POCHÉ

carottes confites au cumin, jus de poisson à l'estragon  
*Poached seabass fillet,*  
*preserved carrots with cumin, tarragon sauce*

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

pointes d'asperges vertes  
*Mushrooms risotto with green asparagus*

## LASAGNE

de courgettes à la bolognaise  
*Zucchini and bolognese lasagna*

## FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU,

jus de viande et balsamique  
*Pan seared veal sweetbreads in puff pastry*

## OSSO BUCCO À LA MILANESE

*Milanese osso bucco*

## RÔTI DE PORC

échine de la ferme de Bassac  
à la moutarde à l'ancienne  
*Pork fillet from "Bassac Farm", slowly cooked with traditional french mustard,*

## BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE

échalotes confites et pommes pont-neuf  
Grilled beef rib, french shallots and fries

## COQ AU VIN

# DESSERTS

\$4.00

## FROMAGE

---

Trio de fromages (3X20 grammes)

*Cheese trio (3 X 20 grams)*

## MOUSSE AU CHOCOLAT

---

noir et gelée de framboises

*Black chocolate mousse and raspberry jelly*

## GÂTEAU AUX TROIS CHOCOLATS

---

*Three chocolate cake*

## TARTE FINE AUX POMMES

---

sauce caramel

*Thin apple tart, caramel sauce*

## ENTREMÉT GLACÉ

---

Myrtilles et vanille

*Blueberries and vanilla iced cake*

## DUO DE SORBETS

---

framboise & citron vert

*Sherbets duo : raspberry, lime*

## OPÉRA GLACÉ AUX FRUITS

---

*Ice fruits ' Opera " cake*