

Carta snack

De 12:00 a 18:00

- 🍷🍷 Croque Monsieur 8
- jamón, queso gruyère y bechamel
- 🍷🍷🍷 Croque Madame 9
- jamon, queso gruyère, bechamel y huevo
- 🍷🍷🍷 Lobster Roll 18
- brioche de bogavante y langostinos
- 🍷🍷🍷 Club Rubicon Sandwich 12
- pollo, jamón, queso, bacon, huevo y ensalada
- 🍷 Ensalada mixta con quesos, seleccionados por el chef 12
- 🍷🍷 Le Smash Cheesy 14
- doble 100% angus, queso, beicon y salsa burger

Entrantes

- Jamón ibérico 26
- de bellota con pan tumaca
- ✓🍷🍷 Tabla de quesos del mundo y uvas 22
- 🍷 Ensalada de Jamón de pato, frutos rojos y miel 16
- ✓🍷🍷 Ensalada de Sandia y queso Feta 12
- 🍷🍷🍷🍷 Ensalada César de Le Petit Jardin 15
- pollo crujiente, anchoas, croûtons y salsa cesar
- 🍷🍷 Fondue de queso 24
- picatostes y guarniciones
- ✓ Ratatouille de verduras 14
- 🍷 Foie Micuit con reducción de balsámico 18
- 🍷🍷 Langostinos al Grand marnier 16
- 🍷 Gambas al ajillo 18
- 🍷🍷 Mejillones al vino 16
- 🍷 Chipirones al ajo y perejil 18
- ✓🍷🍷🍷 Camembert frito con confitura de tuno indio 10
- 🍷🍷🍷🍷 Croquetas de pescado de barquilla 14
- ✓🍷🍷🍷 Croquetas melosas de boletus 14
- 🍷🍷🍷🍷 Croissant de Steak Tartare 100% black angus 24

A la Cuchara

- ✓🍷🍷🍷 Sopa de Cebolla gratinada 10
- 🍷🍷🍷 Bouillabaisse Tradicional 9

Pastas / Arroces

- 🍷 Pappardelle con puntas de solomillo salteadas a la mantequilla 26
- ✓🍷🍷🍷🍷 Gnocchi con piñones y 4 formaggi 16
- 🍷🍷🍷 Ravioli fresco relleno de salmon a la crema de salvia 20
- ✓🍷🍷 Rissotto de setas y trufa con espuma de parmesano 26
- ✓🍷🍷 Rigatoni con Trufa Negra 26
- 🍷 -añade caviar de beluga (10g.) for 24

Segundos de Carne

● Magret de Pato con salsa de Miel y Manzana servido con Pure de Batata 24

● Solomillo Rossini 36

- solomillo de angus con foie, manzana y trufa con demi-glace de oporto servido con papas fritas

● Solomillo con Parmentier y crema de boletus y trufa 32

Solomillo al grill 28

- agregar salsa a elección 3€ pimienta ●●, oporto ● o champiñones ●●

● Paletilla de cordero a baja temperatura 28

- deshuesada y en su jugo

●● Pollo de corral relleno de boletus y ali-oli de mostaza 24

●●● Le Cordon Bleu 22

Lomo Alto black Angus al corte 28

●● Hamburguesa de Angus 18

- 100% lomo alto de black angus

Segundos de Pescado

●● Salmón "Café Paris" 24

●●● Merluza a la Buerre Blanc (consultar disponibilidad) 28

- merluza km 0 con ligera crema de mantequilla y vino blanco

●●● Lengado Meunier Classique 26

- mantequilla, alcaparras & toque de jugo de limón

● Pescado del día s/m

●● Bogavante "chili butter" s/m

Acompañantes

● Papas fritas con trufa y parmesano 8

Papas fritas 6

Papas Panaderas 7

Papas arrugadas con sus mojos ● 8

●● "Mac&Cheese" 8

● Pure de Batata 6

Momentos Pequeños

● Escalope de pollo con papas fritas 12

● Pasta con tomates 8

●● Finger de Pescado con papas fritas 8

●● Hamburguesa de Angus con queso y papas fritas 12

Solomillo con papas fritas 16

Postres

●●● Crepes Suzette al Gran Marnier 14

●● Flan Parisien con crema chantilly 8

●● Crème Brûlée con Sorbete de Maracuyá 10

● Fondue de chocolate y fruta de temporada 14

Coulant de chocolate con helado de vainilla 9

● Petit Fromages 14

- selección de quesos, seleccionados por el chef

* informe al personal sobre cualquier alergia para que podamos garantizar su seguridad.*

** los precios son en € IGV no incluido**