

# Chez isabelle

## ENTRÉES

### APPETIZERS

---

- 🍏 Tarte Niçoise à la tapenade d'olive noire

*Tarte Niçoise with black olive tapenade*

Saumon mariné au sel fumé, mousseline d'avocats

*Marinated salmon with smoked salt and avocado mousseline*

Bonbons croquants au fromage de chèvre, aux fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon

*Crunchy goat cheese candies, wild berries and fresh mint, Dijon vinaigrette*

- 🍏 Salade verte en vinaigrette « Picadilly », oeuf poché et croûtons parfumés

*Picadilly vinaigrette salad, poached egg and flavored croutons*

- 🍏 Raviolis de saumon fumé au fromage frais, peau de citron confit

*Smoked salmon ravioli with fresh cheese and candied lemon peel*

Tarte Tatin aux champignons de saison, réduction de jus de cèpes et zeste de pamplemousse confit

*Seasonal mushroom Tatin pie, juice reduction of ceps and candied grapefruit zest*

## SOUPES

### SOUPS

---

Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse

*French onion soup "au gratin" with Swiss cheese*

Soupe de crustacés en bouillabaisse, aioli et croûtons

*Shellfish soup bouillabaisse with "aioli" and croutons*

## DE LA MER

# FROM THE SEA

---

- 🍷🍏 Pargo à la plancha parfumé au romarin, mini ratatouille provençale et jus de poivron  
***Rosemary scented grilled red snapper, provençal mini ratatouille and bell pepper juice***
  
- 🍏 Saint Jacques snackées, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin  
***Seared sea scallops, lemon butter and fresh herbs with mashed carrots flavored with cumin***
  
- 🍷 Saumon mi cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle  
***Seared salmon with "beurre blanc" sauce and chlorophyll mix***

## DE LA TERRE

# FROM THE LAND

---

Filet de boeuf flambé au Cognac, compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre  
***Beef tenderloin finished with flambéed Cognac, onion confit with Port wine and potato mousseline***

Entrecôte grillée, sauce aux champignons et cèpes, petites pommes de terre sautées  
***Grilled Rib eye with mushrooms and Porcini sauce along with sautéed new potatoes***

Poitrine de poulet fermier aux deux moutardes accompagnée de son riz pilaf  
***Range chicken breast with double mustard sauce accompanied with rice pilaf***

Filet Mignon aux trois poivres, jardinière de légume  
***Filet Mignon in three peppercorn sauce with vegetable jardinière***

---

***Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.***

## DESSERTS

---

- 🍌🌱 Verrine de caramel au lait et fromage frais, croquant au chocolat  
*Caramel milk « verrine glass », fresh cheese and crunchy chocolate*
  
- 🍌 Tarte aux fraises et pistaches, sorbet citron  
*Strawberry pistachio pie with lime sherbet*
  
- 🍌🌱 Mousse de mangue à la vanille Bourbon, fruits de la passion  
*Mango mousse with Bourbon vanilla and passion fruit*
  
- 🍌 Vacherin aux macarons rouge assortis, glace à la fraise  
*Red « Vacherin » with macarons and strawberry ice cream*

---

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

🌱 *These are gluten free dishes*

🍌 *This dish contains dairy and/or milk*









🌿 *Whole Food Plant-Based option*

# WHOLE FOOD-PLANT BASED MENU

## ENTRÉES

### APPETIZERS


---

-  Tarte Niçoise avec tapenade d'olives noires kalamata  
*Tarte Niçoise with "Kalamata" olive tapenade*
  
-   Tartare de tomates, courgettes et poivrons rouges avec une petite touche piquante  
 *Tomato Tartar, zucchini and red bell peppers with a spicy touch*
  
-   Salade verte en vinaigrette « Picadilly » et croûtons parfumés  
*Picadilly vinaigrette salad and flavored croutons*
  
-   Tarte Tatin aux champignons de saison et zeste de pamplemousse confit huile d'olive à la coriandre  
*Seasonal mushroom Tatin pie and confit grapefruit peel, olive oil in coriander*


## SOUPE


### SOUP


---

-  Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse  
*French onion soup "au gratin" with Swiss cheese*

---

 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*

 *These are gluten free dishes*

 *This dish contains dairy and/or milk*

 *Whole Food Plant-Based option*

PLATS PRINCIPAUX  
**MAIN COURSES**

---

- 🍏🌿 Mini ratatouille provençale, tomates étuvées acides et jus de poivron rouge  
🌿 *Provençal mini ratatouille with acidulated tomato compote and bell pepper juice*
  
- 🍏🌿 Tofu et compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre  
*Tofu in Port wine onion compote, potato mousseline*
  
- 🍷 Crêpes farci de jardinière de légumes aux deux moutardes accompagnées de son riz pilaf  
*Stuffed vegetable crêpe in two mustards accompanied with rice pilaf*



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.