

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
- 🌿 Saumon mi cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle
Seared salmon with “beurre blanc” sauce and chlorophyll mix
- 🌿🐟 Cabillaud au thym, asperges rôties et muselin de carottes
Cod with thyme, roasted asparagus and carrot muselin

DE LA TERRE
FROM THE LAND

Filet de boeuf flambé au Cognac, comotée 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*


🌿 *Sustainable fishery*




🌿 *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.