

COLD APPETIZERS • LES ENTREES FROIDES

Mixed Salad.....	\$ 9
<i>La Salade Mixte Jeunes Pouces de Salade Mélangé.....</i>	<i>Naf 16</i>
Caesar Salad Topped with Shaved Parmesan and Grilled French Bread Croûtons.....	\$ 10
<i>La Salade César, Coeur de Romaine, Copeaux de Parmesan et Croûtons.....</i>	<i>Naf 18</i>
Roasted Goat Cheese Salad with Blue Cheese in a Crispy Phyllo and Honey Dressing.....	\$ 16
<i>La Salade de Chèvre Chaud déclinée. Aumônière de Roquefort et Toast Gratiné, au Miel de Pays, Salade Lolo Rossa.....</i>	<i>Naf 28</i>
Fresh Avocado and Crab Meat Salad, Sesame Vinaigrette Dressing.....	\$ 16
<i>Salade de Crabe en rilette, Avocat frais et guacamole servie avec une salade mesclun assaisonnée au Sésame.....</i>	<i>Naf 28</i>
Beef Carpaccio, Sliced in the Filet Mignon (C.A.B), Arugula, Shaved Parmesan and Fresh Pesto.....	\$ 16
<i>Carpaccio de Bœuf « Genovese » taillé dans le Filet, Servi avec une Salade de Roquette et de Gressins.....</i>	<i>Naf 28</i>

WARM APPETIZERS • LES ENTREES CHAUDES

Snails Baked in the Classic French Way in a Garlic and Parsley Butter.....	6 pcs > \$ 9 - 12 pcs > \$ 14
<i>La Cassolette d'Escargots Cuits au Four, Beurre à l'Ail et au Persil.....</i>	<i>6 pcs > Naf 16 - 12 pcs > Naf 25</i>
Sautéed Frog Legs in a Provençal way.....	\$17
<i>Les Cuisses de Grenouilles précuites en Basse Température, Poêlées Façon Provençale.....</i>	<i>Naf 30</i>
Half Roasted Camembert Cheese with Apple, Flambéed with Calvados and Served with Toasts.....	\$16
<i>Le Demi Camembert Normand au lait cru chaud, Pommes caramélisées Flambés au Calvados.....</i>	<i>Naf 28</i>
Tomato and Mozzarella Tart with Fresh Pesto.....	\$15
<i>Tarte Fine feuilletée chaude, Tomates, Mozzarella rôtie, pistou frais et servie sur un lit de mesclun au balsamique.....</i>	<i>Naf 27</i>
Stuffed Mussels.....	\$16
<i>Moules Farcies et Gratinées au Beurre d'Ail.....</i>	<i>Naf 28</i>

DUCK LIVER FROM FRANCE

Le foie gras des Landes (Ferme de Jean Sarthe)

Duck Foie Gras Terrine Made by the Chef.....	\$ 19
<i>Terrine de Foie Gras de Canard Faite par les Soins du Chef.....</i>	<i>Naf 34</i>
Escalope of Pan-Fried Foie Gras Cut in the Lobe.....	\$ 24
<i>Escalope de Foie Gras Poêlée Taillée dans le Lobe.....</i>	<i>Naf 43</i>
The Duo of Foie Gras « the Terrine and the Escalope ».....	\$ 22
<i>Le Duo de Foie Gras « la Terrine et l'Escalope ».....</i>	<i>Naf 39</i>

These will be accompanied by chutney «Candied onions with Merlot, Pears with sweet spices and sweet white wine jelly » served with his homemade brioche

Ceux-ci, seront accompagnés de chutney « Oignons confits au Merlot, Poires aux épices douces et gelée folle du moulin » Servie avec sa Brioche Maison

SOUPS • LES SOUPES traditionnelles Françaises

Traditional Gratinated French Onion Soup..... \$ 10
Soupe à l'Oignon au Merlot, Gratinée de Fromage et Croûtons..... Naf 18

Maine Lobster Bisque Served with Toasts and Cheese..... \$ 13
Bisque de Langouste, Servie avec Toasts, Fromage et Rouille Traditionnelle..... Naf 23

SEAFOOD • LES POISSONS

Fresh Caribbean Lobster, Grilled or Thermidor Style (Price Depending on the Market)
Langouste Fraîche du Vivier, Grillée ou Façon Thermidor (Prix Selon le Cours du Marché)

Seared pink Tuna « Japanese » Style Topped with a Cold Ginger Dressing..... \$ 27
Pavé de Thon, juste snaké à la plancha, en croute de Sésame sur son Lit de Wakamé, Sauce Créole..... Naf 48

Fresh Mahi-Mahi Filet served with Onion Marmelade and a Mild Creamy Cajun Sauce..... \$ 27
Filet de Mahi-Mahi Rôti sur son Lit de Confiture d'Oignons, Agrémenté de la Sauce Cajun et Créole..... Naf 48

Roasted Salmon filet « d'Ecosse » with his Crispy Vegetable Wrap, Served with a Green Peas Sauce..... \$ 28
Filet de Saumon « d'Ecosse » Rôti sur son Velouté de Petit Pois, Accompagné de son Croustillant de Légumes Frais..... Naf 50

Sautéed Sea Scallops and Shrimps in Leek and Mild Creamy Sauce..... \$ 28
Méli-mélo de Gambas et St Jacques juste snaké à la plancha sur une Fondue de Poireaux..... Naf 50

The Whole Dover Sole, « Meunière », Served with Steamed Potatoes..... \$ 39
Sole Meunière, sauce citron et Pomme de Terre Vapeur..... Naf 70

RISOTTO

Risotto Lobster Asparagus and Parmesan..... \$ 31
Risotto de langouste, asperge et parmesan, relevé au timur..... Naf 55

PASTA • LES PATES

Classic Carbonara « Linguine »..... \$ 20
Linguine à la Carbonara Classique..... Naf 36

Fresh Sea Food « Linguine »..... \$ 24
Linguine aux Fruits de Mer et poissons, sauce armoricaine..... Naf 43

« Alfredo » Linguine « Cream, Garlic and Parmesan »..... \$ 18
Linguine « Alfredo » Crème, Ail et Parmesan..... Naf 32

Lobster Linguine « Tomato Sauce with Lobster Bisque »..... \$ 28
Linguine à la langouste, sauce armoricaine..... Naf 20

Vegetarian Pasta, Garlic Olive Oil and Vegetables..... \$ 22
Linguine Végétariennes, Ail Huile d'Olive et Legumes..... Naf 39

MEATS • LES VIANDES

Grilled Rib-Eye Steak (C.A.B / 12 oz) \$ 32
Entrecôte Grillée (Certifiée Angus / 350 gr) Sauce au choix *Naf 57*

Grilled Beef Filet Mignon (C.A.B / 10 oz) \$ 38
Filet de Boeuf Grillé (Certifié Angus / 300 gr) Sauce au Choix *Naf 68*

Grilled Beef Filet Mignon With Fresh Sea Scallops in a Flambéed Cognac Creamy Sauce \$ 42
Filet de Boeuf Grillé et ses Noix de St Jacques Flambées au Cognac et Crémées *Naf 75*

Roasted Duck Breast from France « Label Rouge », Orange Caramelized Sauce \$ 38
Magret de Canard des Landes « Label Rouge » Rôti, Sauce Miel à l'Orange « Bigarade » *Naf 68*

Roasted Veal chop (18 oz) Choron Sauce \$ 48
Côte de Veau Rôtie (500 gr) Sauce Choron *Naf 86*

Roasted New Zealand Rack of Lamb with a Creamy Goat Cheese Sauce \$ 36
Carré d'Agneau de Nouvelle-Zélande Rôti, Sauce Chèvre *Naf 64*

Shepherd's Pie made with Candied Duck and Paris Mushrooms Sauce \$ 28
Parmentier de Canard Confit « par nos soins » Sauce Champignons de Paris *Naf 50*

Candied Lamb Shank cooked in a Sweet Spices Sauce \$ 28
Souris d'Agneau Confite dans sa Sauce aux Epices douces *Naf 50*

Sautéed Sliced Organic Chicken Breast with and Paris Mushrooms Sauce « Precooked at low temperature » \$ 25
Emincé de Suprême de Poulet Fermier « Origine France » Sauce Champignons « Précuit en Basse Température » *Naf 45*

Add Seared Fresh Duck Liver on the meat of your choice \$ 15
Supplément Foie Gras Frais Poêlé *Naf 27*

Choice of Sauces : Béarnaise, Peppercorn, Blue Cheese, Mushroom or Bigarade
Sauces au Choix : Béarnaise, Poivre, Roquefort, Forestière ou Choron

DESSERTS

Traditional Homemade « Vanilla Crème Brûlée »	\$10
<i>La Crème Brûlée à la Vanille Faire Maison</i>	<i>Naf 18</i>
Warm Chocolate Molten Stuffed with Flambéed Bananas served with Ice Cream and Chocolate Sauce (10 Min minimum)...	\$12
<i>Fondant au Chocolat et son Cœur de Banane Flambé au Vieux Rhum (10 Min minimum)</i>	<i>Naf 21</i>
Thin and Crust Apple Tart with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce	\$11
<i>Tarte aux Pommes, Glace Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé Maison</i>	<i>Naf 21</i>
Thin and Crust Pear Tart with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce	\$11
<i>Tarte Fine aux Poires, Glace Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé Maison</i>	<i>Naf 21</i>
Profiteroles with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce	\$12
<i>Profiteroles à la Vanille et Sauce Chocolat</i>	<i>Naf 21</i>
Homemade Tiramisu	\$10
<i>Tiramisu Maison</i>	<i>Naf 18</i>
The Crazy Sweet Plate	\$17
<i>L'Assiette Gourmande</i>	<i>Naf 30</i>
Homemade Rice pudding	\$11
<i>Riz au lait maison, glace au caramel au beurre salé</i>	<i>Naf 21</i>

ICE CREAM • LES GLACES

Dame Blanche	\$11
<i>Vanilla Ice Cream Topped with Wipped Cream and Chocolate Sauce</i>	<i>Naf 19</i>
Chocolat Liégeois	\$11
<i>Chocolate Ice Cream Topped with Wipped Cream and Chocolate Sauce</i>	<i>Naf 19</i>
Café Liégeois	\$11
<i>Coffee Ice Cream, Espresso, Topped with Wipped Cream</i>	<i>Naf 19</i>
Colonel	\$9
<i>Lemon Sorbet with Vodka</i>	<i>Naf 16</i>
Ice Cream Scoop (Ask for flavours)	\$3
<i>Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon</i>	<i>Naf 5</i>