

Appetizer and salads | Entradas y ensaladas

Le Toile
FRENCH CUISINE



SEALED AHI TUNA | ATÚN SELLADO

Old style mustard , olive's tapenade & brioche bread

Mostaza antigua, tapenade y pan brioche



ESCARGOT BOURGUIGNON

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNON

Snail, parsley butter, garlic & Pernod

Caracol de tierra, mantequilla de perejil, ajo y pernod



MUSSELS WITH TARRAGON BUTTER

MEJILLONES CON MANTEQUILLA DE ESTRAGÓN

Rugula & roquefort cheese

Arúgula y roquefort



FRAISE

Strawberry, cherry tomato, brie cheese & brioche bread

Fresas, tomate cherry, queso brie y pan brioche



PERIGORD

Foie gras, crostini, berries, baby pears & truffle oil

Foie gras, crostini, frutos del bosque, peras baby y aceite de trufa

Soup - Sopa



TRADITIONAL ONION SOUP

SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL

Millefeuille crust

Con costra de feite



CREAM OF PEAS SOUP

CREMA DE CHICHARO



Main Course - Plato Fuerte

Le Pato
FRENCH CUISINE



SALMON WRAPPED IN PULF PASTRY SALMÓN EN CROUTÉ



Hollandaise sauce, caramelized onion, spinach, Gruyere cheese

Holandesa, cebolla caramelizada, espinaca, gruyere



CORDON BLUE CHICKEN BREAST PECHUGA CORDON BLUE

Chicken breast stuffed with ham and Gruyere cheese, mashed potatoes, roasted vegetables and Roquefort cheese sauce

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso gruyere, puré de papa, vegetales asados y salsa de queso Roquefort



DUCK CONFIT PATO CONFITADO



Orange sponge, dry fruit streussel, orange sauce

Espanja de naranja, streussel de frutos secos, salsa de naranja



BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUCE FILETE DE RES A LA PIMIENTA

With potatoes pont neuf

Con papa Pont neuf



LOBSTER AND CRAB CREPES CREPAS DE LANGOSTA Y CANGREJO



Thermidor style

Gratinadas estilo termidor



SHORT RIB IN MUSTARD AND WINE SAUCE SHORT RIB EN SALSA ROBERT



Cauliflower gratin with almonds, grilled vegetables

Coliflor al gratin con almendra, vegetales asados



RATATOUILLE

Oven roasted vegetables with tomato sauce

Vegetales horneados y salsa de tomate



VANILLA CREME BRULEE WITH A CARAMEL CRUST



Creme brulee de vainilla con costra de caramelo



CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM

Coulant de chocolate con helado



PINK PEPPERCORN AND RED FRUITS SORBET



Sorbete de pimienta rosa y frutos rojos



RASPBERRY CLAFOUTIS WITH LIQUEUR 43 SAUCE



Clafoutis de frambuesas con salsa de licor 43

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options

Pregunte a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten-free

Some of our dishes contain raw fish; please consider the risk involved.**

Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo. Considere el riesgo que esto implica.**



MAY CONTAIN DAIRY PRODUCTS
- PUEDE CONTENER LÁCTEOS



CONTAINS EGG-CONTIENE HUEVO



CONTAINS GLUTEN-CONTIENE GLUTEN



VEGETARIAN-VEGETARIANO



GLUTEN-FREE-LIBRE DE GLUTEN



CONTAINS SEEDS-CONTIENE SEMILLAS



CONTAINS NUTS
-CONTIENE FRUTOS SECOS



VEGAN OPTION-OPCIÓN VEGANA



CONTAINS SEAFOOD-CONTIENE MARISCOS



CONTAINS FISH-CONTIENE PESCADO