

FRENCH MENU

POTAGES/SOUPS

Soupe Glacee Provencale	Chilled provencal soup
Soupe à l'oignon	Onion soup
Soupe a la biere	Bier soup
Soupe à la coriandre	Veg Coriander Soup
Velouté de champignons	Cream of mushroom
Gaspacho de carottes	Carrot Soup

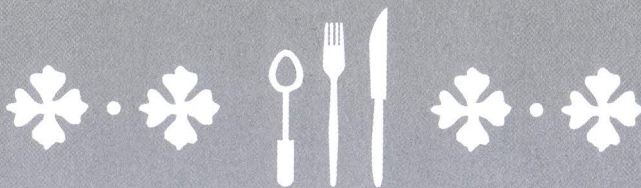
SALADES / SALADS

Salade aux foies de volaille	Salad with chicken liver
Salade aux crottins de chèvre	Salad with goat cheese
Salade campagnarde	Mix veg salad
Salade norvégienne	Salad with smoked salmon
Crudités de saison et rigotte fraîche	Season greens platter and french ricotta
Salade parisienne	Mix non veg salad
Taboulé méditerranéen	Tabouleh Salad

ENTRÉES / STARTERS

Tarte épinards et chèvre	Savoury tart with spinach and goat cheese
Quiche aux tomates, champignons et mozzarella	Quiche with tomato, mushrooms & mozzarella
Croque Monsieur / Madame	Croque Monsieur / Madame
Omelette campagnarde ou végétarienne	Paysant's or Veg. Omelette
Tarte aux fromages	Cheese Tart





FRENCH MENU

GRILL ET PLATS DE RÉSISTANCE

Cassolette de Gambas Nicoise	Prawn in Pot with Nicoise Sauce
Côtes d'agneau nature ou au pistou	Lamb chops plain or with pistou
Filet de boeuf nature ou au poivre vert	Tenderloin plain or with pepper sauce
Brochette de légumes	Vegetable Skewers
Filet de poisson nature ou crème de menthe fraîche	Fish fillet plain or with fresh mint sauce
Poulet grille, legumes de saison	Chicken grilled with fresh vegetables
Cote de porc nature ou gratinée	Pork chops grilled or gratinated
Hachis Parmentier végétarien	Veg Hachis Parmentier
Tiger Gambas grillées	Grilled Tiger Prawns
Cordon bleu de poulet sauce parisienne	Chicken cordon bleu
Poulet á la dijonnaise	Chicken yellow mustard sauce
Gratin de poisson et Gambas Armoricaïne	Fish and prawns backed
Steak Tartare	

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison	Pie with seasonal fruits
Tarte vigneronne	Pie with apples and wine compote
Clafoutis aux Fruits Frais	Fresh Fruits Clafoutis
Fondant au Chocolat	Chocolate Cake
Entremet au Chocolat	Chocolate Pudding

