

NOCHE FRANCESA

POISSON VERONIQUE	\$230
Filete de pescado blanco ligeramente gratinado sobre espinacas y vegetales, con salsa de vino blanco y uvas.	
CAMARONES MARSEILLE	\$320
Con salsa al vino blanco, tomates, champiñones, ajo y perejil; acompañados con arroz y vegetales mixtos.	
MARISCOS TRÍO SAUTÉED	\$320
Callos de hacha, camarones y pescado con arroz y vegetales mixtos, bañados con salsa de crustáceos al Pernod.	
FILETE DE PESCADO COLETTE	\$280
Filete de pescado relleno con cangrejo y camarones; con hierbas finas, salsa mousseline, camarones, arroz y vegetales mixtos.	
PECHUGA STRASBOURG	\$180
Pechuga de pollo al horno, rellena con foie gras y espárragos; con papa torneada, vegetales mixtos y salsa smitane.	
CHULETA DE CERDO	\$190
A la parrilla, bañada con salsa de setas silvestres al vino blanco, con croqueta de papa y vegetales mixtos.	
MAGRET DE CANARD	\$290
Magret de pato horneado, acompañado con gastric de frutas rojas, puré de patatas al ajo rostizado, vegetales mixtos y pera al vino tinto.	
FILET DE BOEUF GRILLÉ	\$260
Filete de res al grill, acompañado con fricasé de hongos silvestres, mil hojas de papa al tomillo y salsa bordalesa con tuétanos.	
PANACHÉ DE LÉGUMES	\$150
Legumbres del día en tres cocciones, bañadas con salsa Mornay y gratinadas con queso parmesano y Gruyer.	

FRENCH NIGHT

POISSON VERONIQUE **\$230**

Filet of white fish with light gratin, served over spinach and vegetables and covered with white wine-grape sauce.

SHRIMP MARSEILLE **\$320**

With white wine sauce, tomatoes, mushrooms, garlic and parsley, served with rice and mixed vegetables.

SAUTÉED SEAFOOD TRIO **\$320**

Scallops, shrimp and white fish in Pernod seafood sauce, served with rice and mixed vegetables.

COLETTE FISH FILET **\$280**

Filet of fish filled with crab meat, shrimp and fine herbs; covered in mousseline sauce and served with shrimp, rice and mixed vegetables.

STRASBOURG CHICKEN BREAST **\$180**

Chicken breast stuffed with foie gras and asparagus, roasted with potatoes, mixed vegetables and Smitane sauce.

PORK CHOP **\$190**

Grilled, covered in wild mushroom and white wine sauce; served with potato croquette and mixed vegetables.

MAGRET DE CANARD **\$290**

Roasted duck breast accompanied by red fruit gastrique, roasted garlic potato purée, mixed vegetables and pear in red wine.

FILET DE BOEUF GRILLÉ **\$260**

Grilled beef tenderloin served with wild mushroom fricassee, potato millefeuille with thyme and bordelaise sauce with bone marrow.

PANACHÉ DE LÉGUMES **\$150**

Vegetables of the day with Mornay sauce; topped with parmesan and gruyere cheese.

