





ENTRADAS

Canasta de pan baguette, sourdough, brioche de la casa, madeleine de maíz, mantequilla noisette	\$ 15.000
*Paté hígados de pollo, cebollas balsámicas, puntas de pan	\$ 36.000
*Rillete de Salmón Ahumado salmón ahumado, creme fraiche, condimentos y	
tostaditas de pan	\$ 39.000
*Artichaut alcachofa a la parrilla, salsa bearnesa	\$ 42.000
*Moelle Osseuse huesos horneados, mermelada de rabo, pan brioche tostado	\$ 46.000
*Tartare de Res carne de res, condimentos, gaufrettes	\$ 50.000
*Escargots caracoles, mantequilla Le Roi, puntas de pan	\$ 54.000
*Crevettes chaud langostinos, mantequilla le roi, puntas de pan	\$ 68.000
*Brie local hongos, hierbas, cebolla, sourdough de la casa	\$ 70.000
*Crevettes Coctel de langostinos, salsa de tomate, horseradish, bacon y limón	\$ 75.000

*platos calientes *platos fríos

SOPAS Parmentier papa sabanera, crema, cebolla puerro À l'Oignon fondo de res, cebollas, queso gruyère Aux Palourdes almejas, cebollas, tocino, papa ENSALADAS	\$34.000 \$40.000 \$45.000
Verte mezclum, aguacate, pepino, vinagreta, cebolla, semillas de girasol y caléndula	\$32.000
Waldorf apio, manzanas, uva, nuez del nogal, queso roquefort, crème fraîche, cebolla y tilsit	\$38.000
Niçoise cogollos, atún, habichuelines, pimentón, papa, aceitunas, huevo y anchoas	\$49.000



FUERTES

Suprême de Canard pechuga de pato, especias, verduras asadas	\$130.000
Confit de Canard pierna de pato confitada, puré de zapallo, habichuelines, reducción balsámica	\$00,000
Queue de Boeuf Bourguignon rabo de toro, salsa de vino, verduras, bacon,	\$90.000
puré de papa	\$98.000
confitados, arroz pilaf	\$87.000
Poisson Du Jour corvina en salsa de mantequilla y vino, servida con vegetales Demi Poulet medio pollo al horno, puré de papas, au jus	\$95.000 \$68.000
Truite Grenobloise filete de trucha, mantequilla avellanada, limón, almendras,	····· φ0ο.000
habichuelines y alcaparras	\$72.000
Moules mejillones al vino blanco, hierbas, mantequilla, puntas de pan	\$75.000
Crevettes Provençale langostinos, tomate, alcaparras vino blanco y arroz pilaf Pappardelle au Ragout de Lapin salsa de conejo braseado, pappardelle,	\$95.000
mantequilla, pecorino, peperoncino Croque monsieur pan rústico, mornay de gruyere, jamón York, ensalada verde	\$70.000 \$58.000



RIB EYE ANGUS \$300.000



bife americano 600 g, mantequilla Le Roi incluye un acompañamiento y una salsa

Filet au Poivre Verte

lomo de res, salsa de pimienta verde, papas a la francesa 220g \$87.000 • 280 g \$99.000

Filet et Frites

de lomo de res, salsa de su elección, papas a la francesa

220g Champignons: \$88.000 • Béarnaise: \$87.000 • Roquefort: \$89.000 • Bordelaise: \$92.000 280g Champignons: \$100.000 • Béarnaise: \$99.000 • Roquefort: \$102.000 • Bordelaise: \$106.000

Entrecotte

mantequilla le roi, papas a la francesa.

Entrecotte Nacional 260g \$85.000 • Entrecotte Angus 300g \$160.000





ACOMPAÑAMIENTOS

- Papas a la francesa
- \$12.000
- Arroz Pilaf \$14.000

- · Puré de papa
- \$19.000
- Ensalada
- \$18.000

- · Puré de zapallo brûlée
- \$22.000
- Verduras
- \$22.000

BURGERS ET FRITES

Sencilla 100 g de punta de anca, queso Munster, cebolla

caramelizada \$41.000

Doble

200 g de punta de anca, queso Munster, cebolla caramelizada \$51.000

THE ROYAL

200 g de punta de anca, queso Munster, cebolla caramelizada, bacon, vegetales, huevo \$61.000

Huevo \$4.000 · Lechuga \$0 · Tomate \$0 · Cebolla Roja \$0 Adiciones: Bacon \$12.000 ·

POUR LES PETITS

Poulet Pané et Frites

lomitos de pechuga de pollo y papas a la francesa \$39.000

Pappardelle au Beurre

pappardelle, mantequilla, parmigiano

\$39.000

Mini Cheese Burgers

3 unidades de burger en pan brioche de la casa, papas a la francesa

\$39.000

Petit Fillet

140 g de lomo de res, papas a la francesa \$53.000

POSTRES

Crème Brûlée

Creme bruleé de citricos \$18.000

Choco Berrys

Eclair, mousse de chocolate y berries \$22.000

Profiterol

Profiteroles, vainilla, caramelo salado \$28.000

Crack Pie

Crema montada, hilos de caramelo \$28.000

Crème Caramel

Flan, dulce de leche, crema

\$24.000

Crêpes Suzette

Crepe, naranja, vainilla, licor

\$28.000

Chocolate

Flourless chocolate cake, mousse, touile

\$28.000

Adición de helado \$8.000





www.leroibistro.com