

Antoine

R E S T A U R A N T

SINCE 1978

MENU

\$35,00

63,00 náf

APPETIZERS

SOUPE A L'OIGNON

Baked French onion soup
Sopa de cebolla guisado al graten

OR

SALADE CESAR

Caesar salad

OR

SALADE MIXTE

Lettuce, tomatoes, onions

Lechuga, tomate, cebolla

MAIN COURSES

DEMI POULET ROTI AU FOUR

Half roasted chicken
Medio pollo assado al horno

OR

FILET DE VIVANEAU AU BEURRE BLANC

Red snapper with white wine sauce, on a bed of potatoes
Filet de pargo con salsa al vino blanco shalota y mantequilla

OR

FILET DE VIVANEAU A L'AIL

Red snapper with garlic butter on a bed of linguini
Filete de pargo con ajo, mantequilla y perejil

OR

ESCALOPE DE VEAU BELLE MEUNIERE

Veal scalopine with lemon and mushroom on a bed of linguini with tomato sauce
Escalope de ternera con limon y champignones y con linguini a la salsa de tomate

DESSERT

SORBET OU GLACE

Ice Cream or Sorbet
Yelado o sorbete

NO SUBSTITUTION ON THIS MENU

15 % SERVE CHARGE WILL BE ADD TO YOUR BILL

SOUPES / SOUPS / SOPAS

GASPACHO
Chilled fresh tomatoes, cucumbers, onions and garlic soup
Tomates, pepinos, cebolla y ajo (sopa fria)

\$10,25
18,45 naf

VICHYSOISE
Chilled potatoes leeks and cream soup
Sopa fria con papas, puerro y crema

\$10,25
18,45 naf

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE
Baked french onion soup
Sopa de cebolla guisado al gratin

\$10,75
19,35 naf

SOUPE DE POISSON
French style fish soup
Sopa de pescado

\$10,25
18,40 naf

SALADES / SALADS / ENSALADAS

SALADE MIMOSA
Lettuce, tomatoes, chopped eggs
Lechuga, tomate, huevo

\$9,50
17,10 naf

SALADE MIXTE
Lettuce, tomatoes, onions, cucumbers
Lechuga, tomates, cebolla, pepinos

\$9,75
17,35 naf

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS
Fresh mushrooms salad with lettuce and onions
Ensalada de champignones, lechuga y cebolla

\$9,75
17,55 naf

SALADE CESAR
Caesar salad
Lechuga romana con parmesano y ajo

\$11,50
20,70 naf

ENTREES / APPETIZERS / ENTREMESES

JAMBON DE PARME ET MELON
Parma ham (proscuito) and melon
Jamon crudo de parma y melon

\$11,95
21,50 naf

ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Snails in their shell with garlic butter
Caracoles en sus conchas con mantequilla de ajo

\$11,75
21,15 naf

COQUILLES SAINT JACQUES NANTAISE
Sea scallops with white wine, shallots, lemon butter
Vieiras al vino blanco con crema

\$14,50
26,10 naf

COCKTAIL DE CREVETTES
Shrimp cocktail
Coctel de camaron

\$15,95
30,05 naf

COCKTAIL DE LANGOUSTE
Lobster cocktail
Coctel de langosta

\$17,95
32,15 naf

POISSONS / SEAFOODS / PESCADOS

- PAVE DE THON A LA FACON DU CHEF** \$19,95
Yellow fine tuna with olive oil lemon
and chives sauce
Atun con aceite de oliva y limon
35,90 naf
- FILET DE VIVANEAU AU BEURRE BLANC** \$25,75
Local red snapper filet with shallots, white
wine butter sauce on a bed of potatoes
Filete de pargo con salsa al vino blanco,
mantequilla y chalota
46,35 naf
- FILET DE MEROU AMANDINE** \$25,95
Sauted grouper with sliced almonds
Filete de mero con almendras
44,90 naf
- BUISSON DE CREVETTES AU BEURRE D'AIL** \$25,95
Shrimp scampi with garlic butter flambed with pastis
Camarones con ajo, mantequilla y peresil
46,70 naf
- DUO DE VIVANEAU ET DE SAUMON
CUIT A L'ANCIENNE** \$27,95
Baked salmon and red snapper,
mustard and cream sauce
Combinacion di pargo y salmon
con salsa de mostaza
50,30 naf
- LANGOUSTE GRILLEE** \$39,95
Broiled Lobster
Langosta tostada
71,90 naf
- LANGOUSTE THERMIDOR** \$45,95
Lobster with cream, shallots, white wine sauce,
baked swiss cheese
Langosta, con crema, vino blanco,
mostaza, chalota y queso
82,70 naf

VOLAILLES / POULTRY / AVES

- POULET ROTI AU FOUR** \$19,95
Half roasted chicken
Medio pollo asado al horno
35,90 naf
- CANARD MONTMORENCY** \$25,95
Half crisp duck dark cherries and brandy
Medio pato curruscante
con salsa de brandy y cerezal
46,75 naf

VIANDES / MEAT / CARNE

- DEMI CARRE D'AGNEAU ROTI** \$28,75
Half roasted rack of lamb
Medio brazuelo de cordero
51,75 naf
- FAUX FILET BEARNAISE** \$24,75
New York Striploin
Solomillo Bajo
44,55 naf
- FAUX FILET POIVRE NOIR** \$26,75
New York Striploin
Solomillo bajo a la pimanta negra
53,55 naf
- FILET DE BŒUF BEARNAISE 7 OZ (US Choice)** \$29,75
Beef tenderloin (US Choice)
Solomillo
53,55 naf
- FILET DE BŒUF BEARNAISE 10 OZ (US Choice)** \$36,75
Beef tenderloin (US Choice)
Solomillo
66,15 naf
- FILET DE BŒUF AU POIVRE NOIR (US Choice)** \$37,75
Beef tenderloin, black pepper sauce
Solomillo a la pimanta negra
67,95 naf
- ESCALOPE DE VEAU BELLE MEUNIÈRE** \$27,95
Veal scalopine, with mushroom, lemon, butter
Escalope de ternera con champignones
50,35 naf
- CUISSES DE GRENOUILLES A L'AIL** \$25,75
Frogg legs with garlic butter, parsley
Ancas de rana al mantequilla de ajo
46,35 naf
- PATES / PASTAS / PASTAS**
- FARFALLE AU VEAU ET CHAMPIGNONS** \$22,50
Bow tie pastas, mushroom and shredded veal
Pastas miraposa con ternero en lonchas
40,50 naf
- LINGUINE AUX FRUITS DE MER** \$22,50
Olive oil, garlic, parsley, salmon,
red snapper, sea scallops, shrimps
Aceite de oliva, ajo, pargo,
salmon, vieiras, camarones
40,50 naf
- GNOCCHI A LA NAPOLITAINE** \$18,95
Tomato and basil sauce
Gnocchi con salsa de tomate
34,10 naf
- SPAGHETTI BOLOGNESE** \$18,95
Tomatoes and ground beef sauce
Espaguettis, salsa de carne y tomate
34,10 naf
- FETTUCINE ALFREDO** \$20,75
Egg, cream, parmesan
Huevo, crema y parmesan
37,35 naf
- RAVIOLI A LA BOURGUIGNONNE** \$20,75
Cheese ravioli, beef and red wine sauce
Ravioli de queso con vino tinto y carne de buey
37,35 naf