PARDON MY French

— SCENERY HOTEL —

A LA CARTE BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER

CROISSANT AVEC BEURRE ET CONFITURE $7

FRESHLY BAKED CROISSANT WITH BUTTER & JAM

ŒUFS BÉNÉDICTE $16, ROYALE $18, FLORENTINE $14

HAM, SMOKED SALMON, SPINACH. TOASTED ENGLISH MUFFIN, SAUCE HOLLANDAISE

JAMBON, SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS. MUFFIN ANGLAIS GRILLÉ, SAUCE HOLLANDAISE

ŒUFS AU CHOIX $18

EGGS ANY STYLE, BACON, HERB TOMATO & TOAST

BACON, TOMATE AUX HERBES ET TOAST

ŒUFS COCOTTE $16

BAKED EGGS WITH STEWED TOMATO & BELL PEPPERS

TOMATES ET POIVRONS MIJOTÉS

AVOCAT AVEC ŒUFS POCHÉS $16

AVOCADO WITH POACHED EGGS, FETA & PICKLED RED ONIONS ON RYE

FETA ET OIGNONS ROUGES MARINÉS SUR PAIN DE SEIGLE ŒUFS POCHÉS.

CRÊPES À LA ORANGE $14

PANCAKES. CARAMELIZED ORANGES IN SYRUP

ORANGES CARAMÉLISÉES AU SIROP.

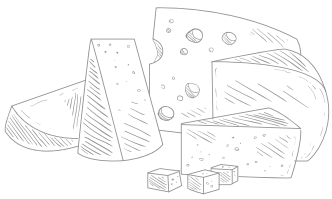
SALADE DE FRUITS FRAIS $14

FRESH FRUIT WITH YOGHURT & HONEY

YAOURT ET MIEL

GRANOLA AVEC COMPOTE DE FRUITS ROUGES $12

GRANOLA WITH STEWED BERRY COMPOTE



CAFÉ

ESPRESSO $3

CAPPUCCINO $5

LATTE $5

ICED COFFEE $7

CAFÉ GLACÉ

REFRESHMENTS

CHOICE OF TEA $4

SELECTION DE THES

ICED TEA $7

THÉ GLACÉ MAISON

JUICE $4

JUS DE FRUITS

FRUIT PUNCH $6

COCKTAIL DE JUS DE FRUITS

STILL WATER $8

BOUTEILLE D'EAU

SPARKLING WATER $8

BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE

@PARDONMYFRENCH.SABA
ON ALL SOCIAL MEDIAS

WWW.PMFSABA.COM
VISIT OUR WEBSITE

PARDON MY French

— SCENERY HOTEL —

$39.00 TWO COURSE PRIX FIXE MENU

ENTRÉES

SOUP DE JOUR
SOUP OF THE DAY, ASK YOUR SERVER FOR DETAILS

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR

SALADE DE CHÈVRE CHAUDE
WARM GOAT CHEESE ON TOAST WITH WALNUTS AND BALSAMIC VINAIGRETTE

CHÈVRE CHAUD SUR TOAST AVEC NOIX, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

TARTARE DE BOEUF
HAND-CHOPPED BEEF TARTARE WITH CAPERS, GHERKINS, MUSTARD, WORCESTERSHIRE, AND EGG YOLK

BŒUF HACHÉ AU COUTEAU AVEC CÂPRES, CORNICHONS, MOUTARDE, WORCESTERSHIRE ET JAUNE D'ŒUF

RILLETTES DE SAUMON
CONFIT SALMON, WITH CREME FRAICHE AND HERBS, PICKLED CUCUMBERS

SAUMON CONFIT, CRÈME FRAÎCHE ET HERBES, CONCOMBRES MARINÉS

ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS FLAMBÉS
CLASSIC ESCARGOTS FLAMBÉED WITH COGNAC, MUSHROOMS, GARLIC, AND CROUTONS

ESCARGOTS FLAMBÉS AU COGNAC AVEC CHAMPIGNONS, AIL, CROÛTONS

SALADE AU ROQUEFORT
SALAD WITH ROQUEFORT CHEESE, PECANS AND PEARS BALSAMIC VINAIGRETTE

SALADE AU ROQUEFORT, AUX NOIX DE PÉCAN ET AUX POIRES VINAIGRETTE BALSAMIQUE

GRAVLAX DE SAUMON
HOUSE-CURED SALMON WITH GREEN APPLE

SAUMON MARINÉ MAISON AVEC UNE CRÈME À LA POMME VERTE

BOUCHÉES DE BAR $18

FOIE GRAS, CONFITURE ET CROÛTONS
FOIE GRAS, JAM & CROUTONS

RILLETTES DE CANARD AUX POMMES
DUCK RILLETTE WITH APPLE

CRUDITÉS AVEC AÏOLI À L'AIL
RAW VEGETABLES WITH GARLIC AIOLI

OLIVES, CORNICHONS ET FROMAGE
OLIVES, PICKLES AND CHEESE

SÉLECTION DE VIANDES ET DE FROMAGES
MEAT & CHEESE SELECTION

PLATS

BOEUF BOURGIGNON
18 HOURS SLOW COOKED BEEF SHORT RIBS, SERVED WITH CARROT, ONION, MUSHROOM AND A RED WINE BEEF JUS

PLAT DE CÔTE DE BOEUF CUITS LENTEMENT PENDANT 18 HEURES AVEC DES CAROTTES, DES OIGNONS, DES CHAMPIGNONS ET SAUCE AU JUS DE BOEUF AU VIN ROUGE

SAUMON POÊLÉ AUX CÂPRES
SALMON WITH CAPER CREAM AND WILTED SPINACH

À LA CRÈME DE CÂPRES ET AUX ÉPINARDS TOMBÉS

CÔTELETTES D'AGNEAU NOUVELLE-ZÉLANDE + $9
TENDER AND JUICY LAMB CHOPS SERVED WITH CREAMY MASH POTATOES

CÔTELETTES D'AGNEAU TENDRES ET JUTEUSES SERVIS AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

STEAK ET FRITES + $8
12OZ RIBEYE STEAK, FRENCH FRIES AND PEPPERCORN SAUCE

ENTRECÔTE DE 340 G, FRITES ET SAUCE AU POIVRE

RAVIOLES DU DAUPHINÉ
DELICATE GOAT CHEESE RAVIOLI WITH WALNUTS

RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET AUX NOIX

COQ AU VIN
FREE-RANGE CHICKEN SLOW COOKED IN WHITE WINE WITH ONIONS, CARROTS, GARLIC & HERBS. SERVED WITH CREAMY MASHED POTATOES

POULET FERMIER MIJOTÉ AU VIN BLANC AVEC OIGNONS, CAROTTES, AIL ET FINES HERBES. SERVI AVEC UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE ONCTUEUSE

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL
GARLIC SAUTÉED SHRIMP, MASHED POTATOES, AND CONFIT TOMATOES

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES CONFITES

DESSERTS +$10

CRÈME BRÛLÉE
SILKY VANILLA CUSTARD WITH A CARAMELIZED SUGAR CRUST

CRÈME VANILLE SOYEUSE AVEC UNE CROÛTE DE SUCRE CARAMÉLISÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT
RICH, VELVETY, AND INTENSELY CHOCOLATY

MOUSSE AU CHOCOLAT RICHE ET ONCTUEUSE

TARTE TATIN
CARAMELIZED APPLE TART WITH A BUTTERY, FLAKY CRUST

TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES AVEC UNE PÂTE BEURRÉE ET CROUSTILLANTE

@PARDONMYFRENCH.SABA
ON ALL SOCIAL MEDIAS

WWW.PMFSABA.COM
VISIT OUR WEBSITE