

COMPTOIR
CULINAIRE
& MUSICAL

SAINT-JACQUES

BISTROT

LOPE DE VEGA 226
POLANCO, CIUDAD
DE MÉXICO

ENTRADAS

OSTRAS	6 pzs \$350	12 pzs \$700
CEVICHE DE LA CASA <i>Puré de camote, maíz frito</i>	\$350	
HUEVO MIMOSA <i>Mezcla de lechugas</i>	1 pz \$80	4 pzs \$320
*SALMÓN AHUMADO - BLINIS <i>Ahumado en casa con madera de cerezo, crema fresca</i>	\$340	
TARTAR DE CANGREJO <i>Salsa gribiche, gazpacho de tomate y aguacate</i>	\$420	
PÂTÉ EN CROÛTE (PATO, FOIE GRAS, CERDO Y TRUFA) <i>Mostaza y pepinillos caseros</i>	\$370	
PISSALADIÈRE ESTILO NIZA <i>Pan pizzeta de masa madre cebolla, anchoa, aceituna, arúgula</i>	\$220	
CARACOLE A LA BOURGUIGNONNE <i>Perejil, ajo, mantequilla</i>	6 pzs \$350	12 pzs \$700
COQUILLE SAINT-JACQUES <i>Salsa Mornay</i>	\$250	
MEJILLONES AL CURRY <i>Vino blanco, curry Breton, perejil</i>	\$350	
TARTARA DE FILETE DE RES <i>Hecha a mano Brioche Melva</i>	\$370	
Extra	Natural	Trufa
PAN DE MASA MADRE	\$120	\$250

*SE RECOMIENDA PROBAR CON TRUFA

PLATOS FUERTES

PESCA DE OCASIÓN A LA BARIGOULE <i>Estofado de alcachofas, jitomates confitados</i>	\$580
POLLO ORGÁNICO <i>Con salsa de morillas Para dos personas</i>	\$790
*BRIOCHE BURGER <i>Jitomate, cebolla, lechuga, a escoger queso: cheddar - azul Au Cheval (+ Huevo)</i>	\$310 +\$80
*FILETE DE RES DE SONORA <i>A escoger: Salsa de pimienta, salsa de morillas, salsa de queso Roquefort + Escalopa de Foie Gras</i>	\$550 +\$150
RACK DE CORDERO PROVENÇALE <i>A la parrilla, mantequilla de hierbas</i>	\$890
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS <i>(Ribeye con hueso) Salsa bernesa, papas francesa 45min preparación</i>	\$2,000 x kg
SOLE A LA MEUNIÈRE <i>(Lenguado Español 600g) Estilo Jacques, con alcaparras Para dos personas</i>	\$1,100

GUARNICIONES

PAPA PANADERA CON MANTEQUILLA DE TRUFA	\$150
JITOMATES A LA PROVENÇALE	\$150
PURÉ DE PAPA	\$150
PAPAS A LA FRANCESA	\$150
ESPINACAS A LA CREMA	\$150
COLES DE BRUSELAS	\$150

SOPAS Y ENSALADAS

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA <i>Al estilo les Halles</i>	\$210
CREMA DE ALMEJA BLANCA <i>Tocno hecho en casa</i>	\$210

ENSALADAS

JITOMATE Y TONNATO <i>Aceitunas, queso Parmesano, anchoas, albahaca</i>	\$270
ENSALADA DE ENDIVA <i>Con queso azul, nuez de castilla</i>	\$270
BETABEL HORNEADO <i>Vinagreta de Jocoque, cebollín, echalot, croton</i>	\$270

PASTAS

PASTA DEL DÍA	\$390
---------------	-------

*SE RECOMIENDA PROBAR CON TRUFA

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE <i>Con vainilla mexicana</i>	\$210	PROFITEROLES <i>Choux rellenos de crema mousseline, crema chantilly, salsa de chocolate caliente, helado de vainilla</i>	\$300	COPA HELADA <i>De una a cuatro bolas de helado sabores a elegir</i>	\$60 bola
TARTA DE MANZANA	\$210	TARTA DE CHOCOLATE	\$250	MOUSSE DE CHOCOLATE	\$200

PLATS CLASSIQUES, BAR À VINS & VINYLES

