



BOEFISH^{MD}

STEAK | POISSON | BAR

MENU DU RÉVEILLON | NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse Bouche

UN AU CHOIX | CHOICE OF ONE

Servi avec un verre de bulles
Served with glass of bubbly

HÛÎTRE FRAICHE | FRESH OYSTER

Caviar, concombre, huile d'estragon
Caviar, cucumber, tarragon oil

FLANC DE PORC | PORK BELLY

Hoisin, légumes acidulés, wonton
Hoisin, acidulated vegetables, wonton

Entrée ♦ Starter

UN AU CHOIX | CHOICE OF ONE

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD

Laitue romaine, vinaigrette César, croûtons
Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons

CÉVICHE | CEVICHE

Mahi mahi, mangue, coriandre, piment, roquette, lime, oignon rouge, wonton
Mahi mahi, mango, coriander, chili, arugula, lime, red onion, wonton

PIEUVRE | OCTOPUS

Pieuvre marocaine, oignon Vidalia, roquette, vinaigre de vin rouge
Moroccan octopus, Vidalia onion, arugula, red wine vinegar

Plat principal ♦ Main

UN AU CHOIX | CHOICE OF ONE

SAUMON | SALMON 75

Risotto au safran, asperges, champignons, tomates confites
Saffron risotto, asparagus, mushrooms, confit tomato

SURLONGE | SIRLOIN 85

Fromage de chèvre brûlé, truffe noire, servi avec pomme de terre au four et légumes de saison
Torched goat cheese, black truffle, served with baked potato, seasonal vegetables

TERRE ET MER | SURF & TURF 95

Filet mignon, homard Thermidor, servi avec purée de pommes de terre, légumes de saison
Filet Mignon, lobster Thermidor, served with mashed potatoes, seasonal vegetables

Dessert

UN AU CHOIX | CHOICE OF ONE

SORBET AU CITRON | LEMON SORBET

MIGNARDISES ASSORTIES | ASSORTED MIGNARDISES

PARFAIT AU CHOCOLAT ET AU BEURRE D'ARACHIDE | CHOCOLATE & PEANUT PARFAIT