

ET VOILÀ!

FRENCH BISTRO RESTAURANT WEEK

\$40
\$55 WITH WINE PAIRING

APPETIZERS

SOUPE À L'ARTICHAUT, CRÈME FRAICHE
Artichoke Soup, Spinach and Mushroom Fritters

or

GRAVLAX DE SAUMON D'ECOSSE
Scottish Salmon Gravlax, Red Beet Tartar, organic
Arugula Salad, Dijon Mustard Dressing

or

TERRINE DE CHAMPIGNONS EN CROUTE,
SALADE DE FRISÉE
Wild Mushroom Terrine en Croute, House Pickled
Vegetables, Baby Frisee Salad, Walnut Vinaigrette

MAIN COURSES

PLAT DE CÔTE BRAISÉ
Braised Beef Short Ribs, Carrot Mousseline,
Potato Lyonnaise, Cabernet Sauvignon sauce

or

PÂTES AUX CRUSTACÉS
Fettuccini Pasta, Jumbo Lump Crab, Shrimp,
Roasted Tomatoes, Sautéed Asparagus,
Riesling Beurre Blanc Sauce

or

MAGRET DE CANARD À LA FIGUE
Pan Seared Smoked Hudson Valley Duck breast,
Swiss Chard Gratin, Port Wine and Mission Fig Sauce

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU CITRON
Meyer Lemon Crème Brulée, Raspberry Coulis

or

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
Dark Chocolate Mousse, Coffee Crème Anglaise

or

TARTE AMANDINE À LA POIRE
Pear Tart "Amandine", Amaretto Ice Cream,
Caramel Sauce

Chef owner: Vincent Viale | Executive sous chef: Brandon Montes

Et Voilà! French Bistro | 3015 Adams Avenue | San Diego CA 92116
619-209-7759