

menu	
restaurant	
CENTRALE	at orchid

GASPACHO ANDALOU ET JAMBON SERRANO	14 US\$
SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS AUX FRUITS SECS	13 US\$
CARPACCIO DE THON ET CRÈME DE WASABI	16 US\$
SALADE D'ENDIVES, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ET VIEUX COMTÉ	10 US\$
RAVIOLES DE CREVETTES VAPEURS	13 US\$
SALADE MELI MÉLO	12 US\$
SALADE DE POULPE, GUACAMOLE D'AVOCATS	27 US\$
VITELLO TONATO	22 US\$
SALADE DE BETTERAVES ROUGES, CORNETS DE CHÈVRE FRAIS	12 US\$
CALAMARS GRILLÉS, MESCLUN DE SALADE	15 US\$
TARTARE DE SAUMON	16 US\$
SALADES DE LENTILLES VERTES "DU PUY"	15 US\$
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS ET COURGETTES FARCIES	26 US\$
ROUGETS POÊLÉS, GALETTE DE POMME DE TERRE	26 US\$
DORADE EN CROÛTE DE SEL	22 US\$
MÉROU POÊLÉ, SAUCE AU BEURRE SAFRANÉ	33 US\$
SHORT RIBS CONFIT	35 US\$
FILET DE BŒUF AUSTRALIEN, NOURRI À L'HERBE	37 US\$
BROCHETTES DE FILET DE BŒUF AUSTRALIEN, NOURRI À L'HERBE	27 US\$
HAMBURGER (150g) AUSTRALIEN, NOURRI À L'HERBE	19 US\$
ESCALOPE DE VEAU BLANC PANÉE	23 US\$
POULET FERMIER FAÇON TAGLIATA	27 US\$
LINGUINI À LA TOMATE ET MOZZARELLA (OU PENNE SANS GLUTEN)	15 US\$
RISOTTO AU CITRON ET COURGETTES	13 US\$
TARTE DU JOUR	9 US\$
MILLEFEUILLE À L'ORANGE	9 US\$
BROWNIES MAISON	10 US\$
PROFITEROLES À LA VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	10 US\$
CHEESECAKE FAÇON CENTRALE	11 US\$
CHOCOLAT MOU	11 US\$
CARPACCIO D'ANANAS ET MANGUES	12 US\$
TRILOGIE DE SORBETS	13 US\$

menu	
restaurant	
CENTRALE	at orchid

ANDALUSIAN GAZPACHO WITH SERRANO HAM	14 US\$
CRUNCHY SALAD WITH DRIED FRUITS	13 US\$
TUNA CARPACCIO, WASABI CREAM	16 US\$
ENDIVES SALAD, MUSTARD VINAIGRETTE DRESSING AND VIEUX COMTÉ CHEESE	10 US\$
SHRIMPS STEAMED RAVIOLI	13 US\$
MÉLI MÉLO SALAD	12 US\$
OCTOPUS SALAD WITH AVOCADO GUACAMOLE	27 US\$
VITELLO TONATO	22 US\$
RED BEETROOTS SALAD, FRESH GOAT CHEESE CONES	12 US\$
GRILLED CALAMARIS AND <u>ITS</u> GREEN SALAD	15 US\$
SALMON TARTARE	16 US\$
"DU PUY" GREEN LENTIL SALAD	15 US\$
PRAWNS FLAMBÉED IN PASTIS WITH STUFFED ZUCCHINI	26 US\$
PAN-SEARED RED MULLET, POTATOES GALETTE	26 US\$
SEA BREAM IN A SALT CRUST	22 US\$
PAN-SEARED GROUPER, SERVED WITH SAFFRON BUTTER	33 US\$
CANDIED SHORT RIBS	35 US\$
AUSTRALIAN GRASS-FED BEEF FILET	37 US\$
AUSTRALIAN GRASS-FED BEEF FILET SKEWERS	27 US\$
HAMBURGER (150g) AUSTRALIAN GRASS-FED	19 US\$
BREADED WHITE VEAL ESCALOPE	23 US\$
FREE RANGE CHICKEN TAGLIATA	27 US\$
LINGUINI WITH TOMATOES AND MOZZARELLA (OR GLUTEN-FREE PENNE)	15 US\$
LEMON RISOTTO AND ZUCCHINI	13 US\$
TODAY'S TART	9 US\$
ORANGE MILLEFEUILLE	9 US\$
HOMEMADE BROWNIES	10 US\$
VANILLA PROFITEROLES, CHOCOLATE SAUCE	10 US\$
CENTRALE CHEESECAKE	11 US\$
CHOCOLAT MOU	11 US\$
PINEAPPLE AND MANGO CARPACCIO	12 US\$
TRILOGY OF SORBETS	13 US\$

All taxes included