

## ENTRADAS

TARTE TARTIN DE TOMATE Y QUESO DE CABRA \$75  
Tarta de tomates, queso de cabra y hierbas finas. (180g)

GRATIN DAUPHINOIS \$75  
Papas gratinadas al horno con bechamel y tomillo. (250g)

STEAK TARTARE CLASICA\* \$140  
Preparada en su mesa a base de Filete de res con la receta tradicional francesa. (150g)

TARTARE DE THON\* \$140  
Atún aleta amarilla, cítricos, aceite de oliva, perejil y cebolla morada. (100g)

CAMEMBERT ROUTIE \$240  
Queso camembert horneado y acompañado de mermelada de peras al romero. (160g)

TERRINE DE FOIE GRASS \$240  
Pate de hígado de pato con chutney de higos al vino tinto. (80g)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE \$240  
Caracoles de Borgoña al horno con mantequilla provenzal. (1/2 docena)

## MEJILLONES

MOULES MARINIÈRES \$160  
Mejillones preparadas al vino blanco, crema fresca y perejil. (1 docena)

MOULES CHARENTAISES \$160  
Mejillones en salsa cremosa de poro confitado, champiñones, tocino y curry. (1 docena)

## SOPAS

SOUPE AL OIGNON \$80  
La tradicional sopa de cebolla francesa gratinada al horno. (270ml)

CREME DE TOMATES \$70  
Preparada con tomates rostizados, crema fresca y especias. (270ml)

CREME DE LENTEJAS CON ESCENCIA DE TRUFA \$70  
Receta del chef con tocino crujiente y aceite de trufa. (270ml)

## ENSALADAS

CARPACCIO DE BETABEL \$120  
Con aceite de oliva, cítricos, jocoque, especias y pistache. (200g)

ENSALADA BISTRO \$125  
Lechugas, queso cabra, pera nuez y vinagreta de champagne. (250g)

ENSALADA CESAR \$140  
Preparada en su mesa Con la receta tradicional de Cesar Cardini. (200g)

## FONDUE

FONDUE SUISSE \$320  
Tradicional mezcla de quesos y vino blanco y nuez moscada. (300g)

FONDUE PROVENZAL \$320  
Mezcla de quesos vino blanco y hierbas de la provenza. (300g)

FONDUE BOURGIGNONNE \$320  
Centro de filete de res en aceite aromatizado al romero. (200g)

## CREPES

JAMBON ET FROMAGE \$120  
Con jamón artesanal de pierna y mezcla de quesos. (280g)

CHAMPIGNON ET GRUYERE \$120  
Con champiñones en mantequilla de tomillo y queso gruyere. (280g)

FLORENCE \$120  
Espinacas, salsa Bechamel y mezcla de quesos. (280g)

QUATRE FROMAGES \$140  
Con quesos Masdam, suizo, emmental y roquefort. (280g)

NOIX ET POIRE \$140  
Queso azul, queso suizo, nuez y pera. (280g)

## SANDWICHES

GRILLED CHEESE \$98  
Pan brioche con mezcla de quesos y tocino acompañado con crema de tomates (200 g).

BAGUETTE JAMBON ET FROMAGE \$98  
Con Jamón artesanal horneado de pierna y queso gratinado con cebollas caramelizadas y lechuga francesa (250 g).

CROQUE MONSIEUR \$98  
Pan brioche con jamón artesanal horneado de pierna, queso suizo y bechamel (200 g).

FRENCH DIP \$160  
Baguette con Roast beef, queso gratinado y gravy de la casa, con arúgula (250 g).

BAGUETTE PROSCUITTO \$160  
Con Jamón serrano, reducción de higo y queso gratinado, con arúgula (250 g).

## CARNES

HAMBURGUESA MARGOT \$160  
200g. de filete de res, mermelada de tocino ahumado, queso suizo y arúgula. (200g)

FILET CHATEAUBRIAND \$290  
Terminado de cocinar en reducción de vino tinto Petit Verdot. (200g)

FILET PIMIENTA NEGRA \$290  
Con la tradicional salsa de pimienta. (200g)

FILET DIJON \$290  
Con salsa de mostaza dijon y queso azul. (200g)

STEAK FRITES MARGOT \$290  
Tradicional centro de filete Parisino servido con salsa de perejil y papas fritas. (200g)

## PESCADOS

SAUMON PROVENZAL \$320  
Salmón sellado y terminado de cocinar en mantequilla avellanada, cítricos y tomillo. (200g)

POISSON POUILY FUISSE \$340  
Huachinango en salsa cremosa de vino blanco y estragón. (180g)

Con el objetivo de ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica de excelencia preparamos todos nuestros platillos al momento de ser solicitados. Atte. Bistró Margot

# BISTRÓ MARGOT.

COCINA FRANCESA

UN CONCEPTO DE:

GRUPO

LA GAVIA®

EST. 1998

LA GAVIA  
COCINA ARGENTINA

CHURRASCO  
Parrilla Argentina

ROMANELO  
Parrilla & Pate

Amelia

café LA GAVIA  
cocina tradicional

BISTRÓ MARGOT.  
COCINA FRANCESA