

Original menu:

Entrées:

Escargots de Bourgogne
Soupe à l'Oignon Gratinée
Pâté de Campagne

Plats Principaux:

Coq au Vin
Bœuf Bourguignon
Moules Marinières
Ratatouille Provençale

Salades Fraîches:

Salade Niçoise
Salade de Chèvre Chaud

Desserts:

Crème Brûlée
Tarte Tatin
Profiteroles au Chocolat

Boissons:

Vin Rouge
Vin Blanc
Kir Royal

English:

Entrées:

Escargots de Bourgogne (Traditional French dish of snails cooked in garlic butter, parsley and white wine)

Soupe à l'Oignon Gratinée (French onion soup topped with melted cheese and croutons)

Pâté de Campagne (Rustic French meat spread typically made from pork)

Main Courses:

Coq au Vin (Classic French dish of chicken slow-cooked in red wine with mushrooms and onions)

Bœuf Bourguignon (Traditional French stew made from beef braised in red wine and beef broth, flavored with carrots, onions, and garlic)

Moules Marinières (Mussels cooked in white wine, garlic, and herbs)

Ratatouille Provençale (Vegetable stew from Provence, typically made with eggplant, zucchini, bell peppers, and tomatoes)

Fresh Salads:

Salade Niçoise (Salad from Nice, typically includes tomatoes, hard-boiled eggs, olives, and anchovies)

Salade de Chèvre Chaud (Salad topped with warm goat cheese)

Desserts:

Crème Brûlée (Rich custard base dessert topped with a layer of caramelized sugar)

Tarte Tatin (Upside-down caramelized apple tart)

Profiteroles au Chocolat (Small puff pastries filled with cream and topped with chocolate sauce)

Drinks:

Red Wine

White Wine

Kir Royal (French cocktail made with a measure of crème de cassis topped up with champagne)

Spanish:

Entrantes:

Escargots de Bourgogne (Plato tradicional francés de caracoles cocidos en mantequilla de ajo, perejil y vino blanco)

Soupe à l'Oignon Gratinée (Sopa de cebolla francesa cubierta con queso derretido y crutones)

Pâté de Campagne (Untable de carne rústico francés, típicamente hecho de cerdo)

Platos Principales:

Coq au Vin (Plato clásico francés de pollo cocido lentamente en vino tinto con champiñones y cebollas)

Bœuf Bourguignon (Estofado francés tradicional hecho de carne de res estofada en vino tinto y caldo de res, sazonado con zanahorias, cebollas y ajo)

Moules Marinières (Mejillones cocidos en vino blanco, ajo y hierbas)

Ratatouille Provençale (Guiso de verduras de la Provenza, típicamente hecho con berenjena, calabacín, pimientos y tomates)

Ensaladas Frescas:

Salade Niçoise (Ensalada de Niza, típicamente incluye tomates, huevos duros, aceitunas y anchoas)

Salade de Chèvre Chaud (Ensalada cubierta con queso de cabra caliente)

Postres:

Crème Brûlée (Postre de base de natillas ricas cubierto con una capa de azúcar caramelizado)

Tarte Tatin (Tarta de manzana caramelizada al revés)

Profiteroles au Chocolat (Pequeños pasteles de hojaldre rellenos de crema y cubiertos con salsa de chocolate)

Bebidas:

Vino Tinto

Vino Blanco

Kir Royal (Cóctel francés hecho con una medida de crème de cassis cubierta con champán)

Italian:

Antipasti:

Escargots de Bourgogne (Tradizionale piatto francese di lumache cucinate in burro all'aglio, prezzemolo e vino bianco)

Soupe à l'Oignon Gratinée (Zuppa di cipolle francese ricoperta di formaggio fuso e crostini)

Pâté de Campagne (Rustica crema di carne francese tipicamente fatta di maiale)

Piatti Principali:

Coq au Vin (Classico piatto francese di pollo cotto lentamente nel vino rosso con funghi e cipolle)

Bœuf Bourguignon (Tradizionale stufato francese fatto con manzo brasato nel vino rosso e brodo di manzo, aromatizzato con carote, cipolle e aglio)

Moules Marinières (Cozze cucinate nel vino bianco, aglio e erbe)

Ratatouille Provençale (Stufato di verdure provenzale, tipicamente fatto con melanzane, zucchine, peperoni e pomodori)

Insalate Fresche:

Salade Niçoise (Insalata di Nizza, tipicamente include pomodori, uova sode, olive e acciughe)

Salade de Chèvre Chaud (Insalata condita con formaggio di capra caldo)

Dolci:

Crème Brûlée (Ricco dessert a base di crema ricoperto con uno strato di zucchero caramellato)

Tarte Tatin (Torta di mele caramellate capovolta)

Profiteroles au Chocolat (Piccoli dolci di pasta choux riempiti di crema e ricoperti di salsa al cioccolato)

Bevande:

Vino Rosso

Vino Bianco

Kir Royal (Cocktail francese fatto con una misura di crème de cassis completata con champagne)

Portuguese:

Entradas:

Escargots de Bourgogne (Prato tradicional francês de caracóis cozidos em manteiga de alho, salsa e vinho branco)

Soupe à l'Oignon Gratinée (Sopa francesa de cebola coberta com queijo derretido e croutons)

Pâté de Campagne (Patê rústico francês normalmente feito de carne de porco)

Pratos Principais:

Coq au Vin (Prato clássico francês de frango cozido lentamente em vinho tinto com cogumelos e cebolas)

Bœuf Bourguignon (Ensopado francês tradicional feito de carne de boi cozida em vinho tinto e caldo de carne, temperado com cenouras, cebolas e alho)

Moules Marinières (Mexilhões cozidos em vinho branco, alho e ervas)

Ratatouille Provençale (Ensopado de vegetais da Provença, normalmente feito com berinjela, abobrinha, pimentões e tomates)

Saladas Frescas:

Salade Niçoise (Salada de Nice, normalmente inclui tomates, ovos cozidos, azeitonas e anchovas)

Salade de Chèvre Chaud (Salada coberta com queijo de cabra quente)

Sobremesas:

Crème Brûlée (Sobremesa rica em creme de leite coberta com uma camada de açúcar caramelizado)

Tarte Tatin (Tarte de maçã caramelizada de cabeça para baixo)

Profiteroles au Chocolat (Pequenos pastéis de massa folhada recheados com creme e cobertos com molho de chocolate)

Bebidas:

Vinho Tinto

Vinho Branco

Kir Royal (Coquetel francês feito com uma medida de crème de cassis coberta com champanhe)

German:

Vorspeisen:

Escargots de Bourgogne (Traditionelles französisches Gericht aus Schnecken, gekocht in Knoblauchbutter, Petersilie und Weißwein)

Soupe à l'Oignon Gratinée (Französische Zwiebelsuppe, überbacken mit geschmolzenem Käse und Croutons)

Pâté de Campagne (Rustikale französische Fleischpastete, typischerweise aus Schweinefleisch hergestellt)

Hauptgerichte:

Coq au Vin (Klassisches französisches Gericht aus langsam in Rotwein gekochtem Huhn mit Pilzen und Zwiebeln)

Boeuf Bourguignon (Traditioneller französischer Eintopf aus in Rotwein und Rinderbrühe geschmortem Rindfleisch, gewürzt mit Karotten, Zwiebeln und Knoblauch)

Moules Marinières (Muscheln gekocht in Weißwein, Knoblauch und Kräutern)

Ratatouille Provençale (Gemüseeeintopf aus der Provence, typischerweise mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten zubereitet)

Frische Salate:

Salade Niçoise (Salat aus Nizza, enthält typischerweise Tomaten, hartgekochte Eier, Oliven und Sardellen)

Salade de Chèvre Chaud (Salat mit warmem Ziegenkäse)

Desserts:

Crème Brûlée (Reichhaltiges Dessert auf Basis von Vanillecreme, überzogen mit einer Schicht karamellisierten Zuckers)

Tarte Tatin (Umgedrehte karamellierte Apfeltarte)

Profiteroles au Chocolat (Kleine Windbeutel gefüllt mit Sahne und überzogen mit Schokoladensauce)

Getränke:

Rotwein

Weißwein

Kir Royal (Französischer Cocktail aus einem Schuss Crème de Cassis, aufgefüllt mit Champagner)

Korean:

애피타이저:

Escargots de Bourgogne (마늘 버터, 파슬리, 화이트 와인으로 조리된 전통 프랑스 달팽이 요리)

Soupe à l'Oignon Gratinée (녹인 치즈와 크루통이 올려진 프랑스 양파 수프)

Pâté de Campagne (주로 돼지고기로 만든 전통적인 프랑스 고기 스프레드)

메인 코스:

Coq au Vin (버섯과 양파와 함께 레드 와인에 천천히 조리된 전통적인 프랑스 닭 요리)

Bœuf Bourguignon (당근, 양파, 마늘로 맛을 낸 레드 와인과 소고기 육수에 장조림한 전통 프랑스 소고기 스투)

Moules Marinières (화이트 와인, 마늘, 허브로 조리된 홍합)

Ratatouille Provençale (프로방스 지방의 야채 스투로, 일반적으로 가지, 쥬키니, 파프리카, 토마토로 만듭니다)

신선한 샐러드:

Salade Niçoise (니스 지방의 샐러드로, 일반적으로 토마토, 삶은 달걀, 올리브, 멸치가 포함됩니다)

Salade de Chèvre Chaud (따뜻한 염소 치즈가 올려진 샐러드)

디저트:

Crème Brûlée (카라멜화된 설탕으로 덮인 리치 커스터드 베이스 디저트)

Tarte Tatin (업사이드 다운 카라멜화된 사과 타르트)

Profiteroles au Chocolat (크림이 들어있는 작은 퍼프 과자에 초콜릿 소스가 뿌려져 있습니다)

음료:

레드 와인

화이트 와인

Kir Royal (크림 드 카시스를 샴페인으로 채운 프랑스 칵테일)

Japanese:

前菜:

エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ(ガーリックバター、パセリ、白ワインで調理された伝統的なフランスのカタツムリ料理)

スープ・ア・ロニオン・グラティネ(溶けたチーズとクルトンがトッピングされたフランスの玉ねぎスープ)

パテ・ド・カンパーニュ(通常は豚肉から作られるフランスの田舎風肉のスプレッド)

メイン料理:

コック・オ・ヴァン(マッシュルームと玉ねぎと共に赤ワインでじっくりと調理された伝統的なフランスの鶏料理)

ボーフ・ブルギニョン(牛肉、赤ワイン、牛肉のブイヨンで煮込んだ伝統的なフランスのシチュー。ニンジン、玉ねぎ、ニンニクで風味付けされています)

ムール・マリニエール(白ワイン、ニンニク、ハーブで調理されたムール貝)

ラタトゥイユ・プロヴァンサル(プロヴァンス地方の野菜のシチュー。通常はナス、ズッキーニ、ピーマン、トマトで作られます)

新鮮なサラダ:

サラダ・ニソワーズ(ニース風サラダ。通常はトマト、固ゆで卵、オリーブ、アンチョビが含まれます)

シェーブル・ショール・サラダ(温かいヤギのチーズがトッピングされたサラダ)

デザート:

クレーム・ブリュレ(リッチなカスタードベースのデザート。キャラメライズされた砂糖の層がトッピングされています)

タルト・タタン(逆さまになったキャラメライズされたアップルタルト)

ショコラのプロフィットロール(クリームが詰まった小さなパフペストリー。チョコレートソースがトッピングされています)

ドリンク:

赤ワイン

白ワイン

キール・ロワイヤル(クレーム・ド・カシスとシャンパンを合わせたフランスのカクテル)

Chinese:

前菜:

勃艮第蜗牛 (传统法国菜肴, 用大蒜黄油、香菜和白葡萄酒烹制的蜗牛)

法式洋葱汤 (上面覆盖有熔化的奶酪和面包丁的法国洋葱汤)

乡村肉酱 (通常由猪肉制成的法国乡村肉酱)

主菜:

红酒炖鸡 (经典法国菜肴, 鸡肉在红酒中慢炖, 配有蘑菇和洋葱)

勃艮第炖牛肉 (传统法国炖菜, 由红酒和牛肉汤烩煮的牛肉, 配有胡萝卜、洋葱和大蒜)

白酒煮贻贝 (用白葡萄酒、大蒜和香草烹制的贻贝)

普罗旺斯炖菜 (来自普罗旺斯的蔬菜炖菜, 通常由茄子、西葫芦、彩椒和番茄制成)

新鲜沙拉:

尼斯沙拉 (来自尼斯的沙拉, 通常包括番茄、煮熟的鸡蛋、橄榄和凤尾鱼)

热山羊奶酪沙拉 (上面覆盖有热山羊奶酪的沙拉)

甜点:

焦糖布蕾 (顶部覆盖有一层焦糖的丰富奶油甜点)

塔塔甜点 (倒置的焦糖苹果塔)

巧克力泡芙 (填有奶油并覆盖有巧克力酱的小泡芙)

饮料:

红葡萄酒

白葡萄酒

皇家克尔酒 (法国鸡尾酒, 由一份黑醋栗利口酒和香槟混合而成)