



le petit COCHON

Entrées Fraîcheur

Duxelle

Mushroom duxelle
Duxelle de champiñón

Terrine de foie gras

Puff pastry with Foie gras covered with grape mermalade
Fina pasta rellena de Foie gras bañada en mermelada de uvas

Tarte au fromage de chèvre et tomates

Goat cheese and tomato tart with basil and olives purée
Tarta fina de jitomate y queso de cabra fresco con albahaca y pasta de aceitunas

Beet Tartare de fromage de chèvre

Roasted balsamic beets, goat cheese sauce, capers and green salad
*Betabel rostizado con balsámico,
salsa de queso de cabra, alcaparras y ensalada verde*

176
kcal



Salades

Salade d'endives et poires

Endives salad with pears and macadamia nuts served with blue cheese dressing
Ensalada de endivias con peras y nuez en aderezo de queso roquefort

Tartares

Tartare de boeuf

Diced beef, capers, chives, onion and Dijon mustard
Carne finamente picada, alcaparras, cebollín, cebolla y mostaza Dijon

Soupes

Traditionnelle soupe a l'oignon

Traditional onion soup with cheese crusted crouton
Tradicional sopa de cebolla con croton de baguette gratinado con queso

Bisque de homard

Creamy velouté soup with Cognac and lobster coulis
Sopa velouté cremosa, elaborada a partir de un coulis de langosta perfumada con Cognac

Poissons et Crustacés

Moules marinara

Mussels with tomato sauce and olives
Mejillones con salsa de tomate y aceitunas

Filet de saumon

Salmon fillet, sautéed spinach, crispy potato and Bearnaise sauce
Filete de salmón, espinacas salteadas, crujientes de papas y salsa Bearnaise

Pétoncles grillé

Grilled scallops with creamy mushroom risotto, white butter and parmesan cheese
Callo de hacha a la plancha con risotto cremoso de hongos, mantequilla blanca y crocante de parmesano

Crevettes grillées


Roasted shrimps with ratatouille, asparagus and olive vinaigrette
Camarones rostizados con ratatouille, espárragos y vinagreta de aceitunas

Pétoncles à l'ail

Scallops in a garlic butter sauce, turnip puree, dried chili flakes
Callo de hacha en salsa de mantequilla de ajo, puré de nabo, chile de árbol seco

378
kcal



 Gluten Free / Sin Gluten



le petit COCHON

Viandes

Filet mignon Bordelaise

Fillet mignon with Bordelaise sauce served with dauphine potato
Filete mignon a la Bordelesa con papa dauphine

Magret de canard

Magret duck with red fruits sauce and celery purée
Magret de pato con salsa de frutos rojos y puré de apio

Lanières de poulet

Chicken with mushrooms, artichokes and tarragon
Pollo con champiñones y alcachofas en su jugo al estragón

Carré d' agneau

Rack of lamb with mustard and cous cous
Rack de cordero a la mostaza antigua y cous cous

Le Petit Cochon

Chef's special of the day
Especialidad de la casa

Champignons Bourguinon

Mushroom stew in a red wine sauce with cauliflower potato mash
Champiñones y zanahorias en una salsa de vino tinto, con puré de coliflor y papa

179
kcal

Desserts

Tarte Tatin

Traditional apple tart
Tradicional tarta de manzana

Charlotte aux Fraises

Strawberry Charlotte
Carlota de fresas

Soufflé au chocolat

Chocolate soufflé
Soufflé de chocolate

Plum clafoutis

French dessert tart with plums and an orange vanilla baked custard topped with whipped cream
Tarta francesa con ciruelas, crema batida, menta o yerbabuena

261
kcal



*These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

*El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevo crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avise al gerente en turno si alguien de su grupo es alérgico a algún alimento.



You can now have **delicious** and **healthy**
Comer delicioso y saludable ahora es posible

Graduated from Le Cordon Bleu, Paris at the age of 19. Karla is Mexican, an **enthusiastic health conscious foodie** and blogger and passionate about cuisine.

Graduada en Le Cordon Bleu, París a los 19 años. Karla es entusiasta de la gastronomía saludable y bloguera mexicana de corazón.

 Gluten Free / Sin Gluten