



LA REGENCE

לה רג'אנס

Hors-d'Oeuvres Froids
Choice of Cold Hors d'Oeuvres

מבחר מתאבנים קרים

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1. | <i>Foie gras délicieux servi avec une sauce aux cerises</i>
<i>Goose Liver delicacy served with Cherry Sauce</i>
מעדן כבד אוח מוגש עם רוטב דובובנים | ש"ח 84.00 |
| 2. | <i>Médallions de saumon marinés servis sur un lit de loup de mer avec une sauce à l'aneth et au caviar</i>
<i>Pickled Medallions of Salmon on a bed of Sea Bass served with Dill Sauce and Caviar</i>
מדליוני דג אילחית כבושים על מצע דג דקר, מוגשים עם רוטב שמיר וקודאר | ש"ח 73.70 |
| 3. | <i>Saumon fumé, décoré avec des câpres, des oignons et des oeufs de cailles</i>
<i>Smoked Salmon garnished with Capers, Onion and Quail Egg</i>
דג אילחית מעושן מעוטרי בצלפים, בצל וכיצת שליו | ש"ח 84.00 |
| 4. | <i>Filets de truite fumés servis sur une couche de feuilles d'épinards avec une sauce à l'estragon</i>
<i>Smoked Trout on a bed of Spinach with Tarragon Sauce</i>
דג שמך מעושן על מרכז עלי תרד עם רוטב טראגון | ש"ח 63.00 |
| 5. | <i>Éventail de melon décoré avec des segments d'agrumes assaisonné d'une sauce au miel (en saison)</i>
<i>Fan of Melon and Citrus Segments with Honey Sauce (in season)</i>
מניפת מלון ופלחי הדרים עם רוטב דבש (בעונה) | ש"ח 42.00 |

The King David
מלון המלך דוד

Hors-d'Oeuvres Chauds
Hot Hors-d'Oeuvres

מתאבנים חמים

7. Foie gras sauté sur canapés accompagné de fruits de saison
servi avec une sauce cassis
Sauteed Goose Liver served on Toast with Seasonal Fruit
and Cassis Sauce
כבד אווז מוקפץ, מוגש על קלי ומלווה בפירות העונה עם רוטב קסיס 84.00 ש"ח
8. Paupiettes de loup de mer farcies avec de la purée de saumon
servies avec une sauce à l'orange
Sea Bass Paupiettes filled with Salmon Mousse and served
with Orange Sauce
גליל דג דקר, ממולא במחית דג אילחת ומוגש עם רוטב תפוחים 73.70 ש"ח
9. Tranches de saumon aux oignons verts et poivrons
Sauteed Salmon Slices with Green Onion and Pepper
נתחי דג אילחת, מוקפצים עם בצל ירוק ופלפלים 71.60 ש"ח
10. Ris de veau délicieux accompagnés de courgettes et de
champignons de forêt servis avec une sauce au vin rouge
Delicacies of Veal Sweet Breads served with Squash,
Forest Mushrooms and Red Wine Sauce
מטעמי לבלב עגל, מלווים בקישואים ופטירות יער, מוגשים עם רוטב יין אדום 69.50 ש"ח
11. Choix d'hors-d'oeuvres de "Jérusalem"
Selection of "Jerusalem" Appetizers
מבחר מתאבנים "ירושלמיים" 52.60 ש"ח

Du Chaudron
From the Soup Tureen

מקדרת המרק

12. Crème aux champignons "Galilée"
Cream of "Galilee" Mushroom Soup
מרק פטריות "הגליל" מוקרם 23.00 ש"ח
13. Queue de boeuf en croûte
Clear Oxtail Soup topped and baked with Puff Pastry
מרק צח זנב שור במאפה 25.00 ש"ח
14. Potage du jour - préparé chaque jour avec une sélection
de produits frais du marché
Soup of the Day - prepared daily from Fresh Market Produce
מרק היום - מוכן מדי יום מתוצרת השוק הטריה 23.00 ש"ח

Du Filet du Pêcheur
From the Fisherman's Net

מרשת הדיג

15. Truite saumonée sautée servie avec une sauce à l'ail
et au vin blanc
Sauteed Salmon Trout served with Garlic Sauce and White Wine
דג שמן וורדר, מוקפץ ומוגש עם רוטב שום ויין לבן 94.70 ש"ח
16. Tranches de saumon étuvées au court-bouillon avec
sa purée d'artichauts
Slices of Salmon Poached in Rich Fish Stock
served with an Artichoke Puree
נתחי דג אילחת מאודים בציר דגים, מוגשים עם מחית חרשף 101.00 ש"ח
17. Loup de mer grillé à votre goût!
Sea Bass - grilled as you like it!
דג דקר עשוי לסעפן על האסכלה 113.70 ש"ח
18. Poisson du jour cuit au four sur du sel marin
Fish of the Day, baked in Sea Salt
לבחירתך, דג היום אפוי במלח ים 96.90 ש"ח

De la Poêle
From the Frying Pan

מן המחבת

19. Filet d'agneau poêlé servi avec une macédoine de légumes
et une sauce au gingembre
Fillet of Lamb served with Vegetables and Ginger Sauce
מותניח כבש, מוגשה עם ירקות מהולסלים ורוטב זנגוויל 143.00 ש"ח
20. Escalope de veau "Lafontan"
Veal Escalop "Lafontan"
כחיתת עגל בעוסה "לפונטן" 122.00 ש"ח
21. Suprême de canard mariné au kirsch servi avec de la purée
de pommes et une sauce aux myrtilles
Supreme of Duck in Cherry Brandy served with Apple Puree
and Blackberry Sauce
חזה ברווז מוטעם בליקר דובדבנים, מוקפץ ומוגש עם מחית תפוחי עץ ורוטב דובדבניות 105.00 ש"ח

Les Gourmandises
Sweets and Delights

פרפראות

30. Crêpes "Suzette" flambées
Crepe "Suzette", flamed with Grand Marniere Liqueur
קרפ "סוזט" כשלהבת עם ליקר גרנד מרנייר 59.00 ש"ח
31. Choix de sorbets "maison"
Choice of Home-Made Sherbets
מבחר סעבי שרבת תוצרת הבית 29.50 ש"ח
32. Délices de notre chariot de pâtisseries
Selection of Delicacies from the Trolley
מבחר מעדנים לקינוח מהעגלה 29.60 ש"ח

Les Infusions
The Final Touch

ולסיום...

33. Café
Mocca Coffee
קפה מוקה 8.00 ש"ח
34. Café Turc
Turkish Coffee
קפה טורקי 8.00 ש"ח
35. Café Turc au "Hel"
Turkish Coffee with Hel
קפה טורקי עם הל 8.00 ש"ח
36. Selection de tisanes
Selection of Teas
מבחר סוגי תה 8.00 ש"ח
37. Thé à la menthe fraîche
Tea with Fresh Mint
תה עם נענע 8.00 ש"ח

המחיר בשקלים והוא כולל מע"מ
תיירים, אורחי המלון, המשלמים במטבע זר באמצעות חשבונם כספיים מתשלום מע"מ.
PRICES IN ISRAELI SHEKELS INCLUDE V.A.T.
TOURIST GUESTS PAYING THEIR HOTEL BILL IN FOREIGN
CURRENCY ARE EXEMPT FROM V.A.T.

Grillades
From the Grill

מן האסכלה

22. Filet de boeuf (200 gr.) sauce "béarnaise" ou sauce "hollandaise"
Fillet of Beef (200 grams) with "Bearnaise" or "Hollandaise" Sauce
אומצת מותגית בקר (200 גרם) עם רוטב "ברנייז" או "הולנדי" 126.50 ש"ח
23. Chateaubriand (pour deux personnes) sauce "béarnaise"
ou sauce "hollandaise"
Double Fillet Steak (for two) with "Bearnaise" or
"Hollandaise" Sauce
אומצת מותגית כפולה (לשניים) עם רוטב "ברנייז" או "הולנדי" 252.70 ש"ח
24. Couronne d'agneau au grille agrémentée de romarin
et de grains de moutarde
Rack of Lamb Charcoal Grilled with Rosemary
served with Mustard Seed Sauce
כתר כבש בגריל בניתוח רוזמרין, מוגש עם רוטב גרנייז חרדל 131.50 ש"ח
25. Poussin à la "Diable"
Spring Chicken with "Devil" Sauce
פרוגית עם רוטב "השטן" 97.00 ש"ח

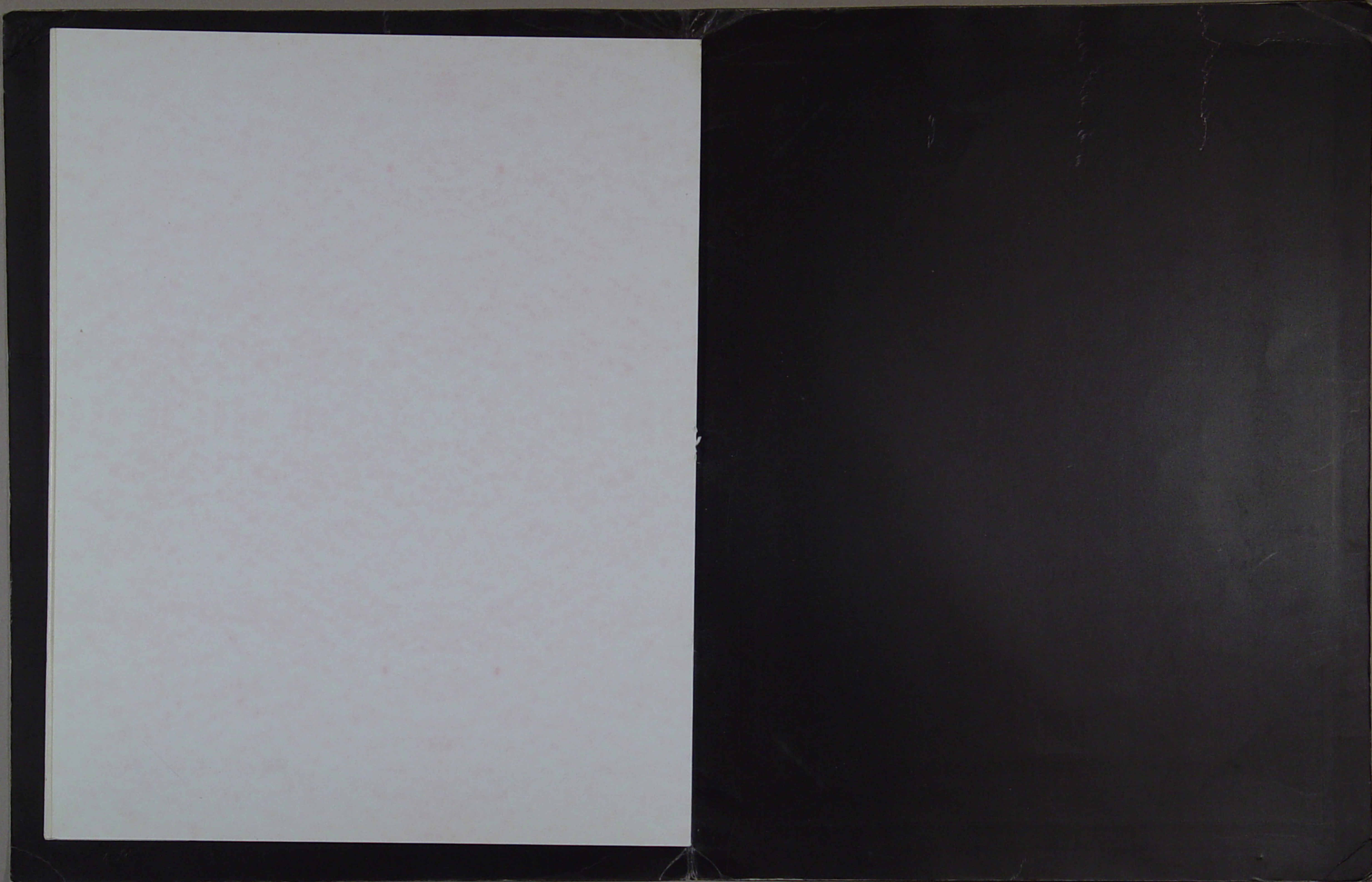
Préparations exécutées à votre table
Skillfully Prepared at Your Table

מוכן במומחיות ליד שולחןך

26. Filet de boeuf flambé avec une sauce au poivre de "Madagascar"
Tournedos Steak with "Madagascar" Pepper Flambe
אומצת מותגית בקר עם רוטב פלפל "מדגסקר" כשלהבת 134.70 ש"ח
27. Brochettes de viande aromatisées aux fines herbes
Skewers of Beef with Fine Herbs
שיפודי בשר בקר עם עשבי תיבול 126.50 ש"ח
28. Boeuf "Stroganoff" servi avec du riz
Beef "Stroganoff" served with Rice
בשר בקר בנוסח "סטרוגנוף", מוגש עם אורז 126.50 ש"ח

Main courses are served with Fresh Garden Vegetables and Potatoes.
Tous les plats sont servis avec un bouquet de légumes du jardin et pommes de terre.
כל הכנות מוגשות עם זר ירקות הגינה וחמרים

29. Choix de salades de saison
Choice of Salads in Season
מבחר סלטי העונה 29.50 ש"ח





**THE
DANS**

The Dans of Israel
Hotels and Resorts