

"solo lo mejor resiste la prueba del tiempo"

*Esta frase la escribió un cliente hace 30 años. Hoy, nos hemos propuesto llegar a las generaciones más jóvenes y queremos que **La Cascade** se transforme en un Bistro familiar, donde todos se sientan como en casa. Nuestras metas son ambiciosas, por que perseguiremos dos objetivos...La mejor calidad a un buen precio*

Los invitamos a ser parte de esta nueva propuesta

E. Weisz



Aperitivos

Pisco Sour "Madame Yvette" Pisco 35°, jugo de limón, triple sec y jarabe de goma	\$ 3.500
Pisco Sour a la Peruana Taberbero Pisco Taberbero, jugo de limón y jarabe de goma	\$ 4.500
Pisco Sour Catedral Pisco Taberbero, jugo de limón y jarabe de goma	\$ 6.500
Mojito Citrus Vodka citron, soda, hojas de menta, berries y limón de pica	\$ 5.800
Kir Royal Sparkling wine y licor de cassis	\$ 3.700
Aperol Spritz	\$ 4.900
Daiquiri Ron, mango, chirimoya, berries, limón y manzana	\$ 4.900
Bellini Sparkling wine, durazno, chirimoya, piña o mango	\$ 4.900
Martini Dry Martini y Gin bombay sapphire	\$ 4.900
Apple Martini Vodka y martini	\$ 4.900



Vinos por Copa



Sauvignon Blanc Matetic Corralillo / San Antonio	\$ 3.900
Chardonnay Veramonte Reserva / Casablanca	\$ 3.900
Late Harvest Requingua / Curicó	\$ 3.600
Pinot Noir Casablanca Cefiro Reserva / San Antonio	\$ 3.900
Ensamblaje von Siebenthal Parcela 7 Gran Rva / Aconcagua	\$ 5.900
Carmenere Apaltagua Reserva / Colchagua	\$ 3.900
	\$ 4.900
Merlot J. Bouchon Reserva /Maule	\$ 3.900
Cabernet Sauvignon Apaltagua Reserva / Colchagua	\$ 3.900
	\$ 4.900
Carignan Casas Patronales Maucho / Maule	\$ 3.900



Para Comenzar

Pâté de foie maison (típico de Yvette)	\$ 7.800
Ceviche a la manera de la Polinesia Francesa	\$ 8.900
Ostiones gratinados al Horno	\$ 8.900
Camarones a la Provençal	\$ 8.900
Pulpo a la provenzal	\$ 8.900
Carpaccio de filete con bouquet de hojas gourmet y aderezo de trufa blanca	\$ 8.900
Tartar de salmon y su bastones de pepino en crema acida y mostaza	\$ 8.900
Tertar de atun dresing de soya y sésamo papas fosforo y	\$ 8.900
Caracoles a la Bourguignon al horno (escargot Franceses 6 unidades)	\$ 8.900
Foie gras flambeado en oporto sobre tostadas (a veces no hay)	\$12.900
Toaste de champiñones	\$ 6.900
Soupe à l'oignon	\$ 7.900
Feuilletes de espinacax y champiñoes con queso de cabra al horno	\$ 8.500



Tablas Y Platos Para Compartir

(Para 2)

Fromages (camembert, brie, gruyère y Saint Agur, todos Franceses dulce de membrillo y frutos secos).	\$ 18.900
Charcuteria (jamon pied noir, chorizo, pate de foie).	\$ 15.900
Machas y ostiones gratinados al horno.	\$ 15.900
Dúo del mar (pulpo y camarones al pil pil)	\$ 16.500





Carnes y Platos típicos

Boeuf Bourguignon puré al horno (clásico y delicioso).	\$10.900
Pollo Cascade y papas hilo (receta de la Meme).	\$ 10.900
Coq au Vin y papas rusticas asadas	\$10.900
Pato a la naranja con papas rejilla (haya veces).	\$12.900
Confit de pato con compota de cebollas y papas rotas.	\$12.000
Ossobucco a la cacerola con tomate y vino blanco-Spatzles	\$10.900



Del nuestro mar

\$ 11.800



Salmón a la costra de semillas, salsa de mostaza y Spatzles.
Merluza Austral en salsa de limón y puré de espinacas.
Atún sellado al grill con salsa de limón y alcaparras
ratatouille Niçoise



Filetes

\$ 11.800

A la pimienta blanca flambeado en cognac
con gratin de papas

Bearnaise y nuestras papas zig zag

Jurançon (suave salsa de mostaza y cognac) papas hilo

Filete salteado con Echalotes y oporto. cous cous

Café de Paris con papas rusticas al horno

A la pimienta verde de Singapur papas hilo

Al Roquefort papas rejilla



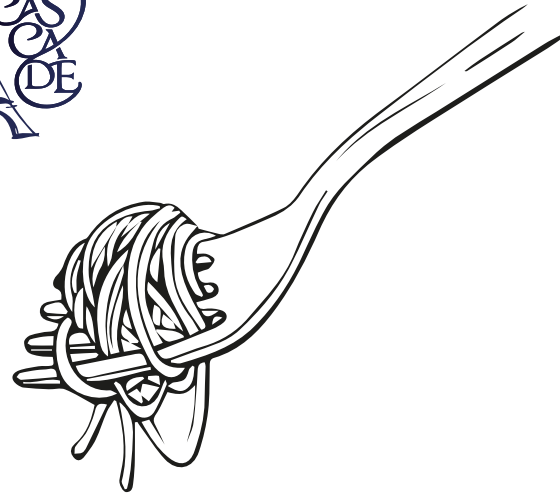


Nuestras Pastas Caseras

\$ 10.900

Fetuccinis, crema de queso y camarones.

Lasaña de la huerta
(champiñones, espinacas, zapallo, etc, con delicioso queso azul y chanco).



Ensaladas como plato fuerte

\$ 9.500

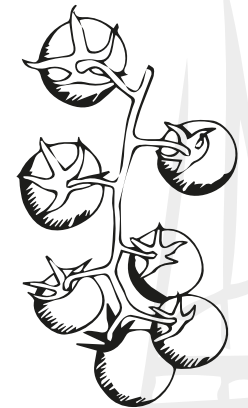
Emilio (pollo al grill , mix verde , palta dressing de bluecheesse , confitura de berries)

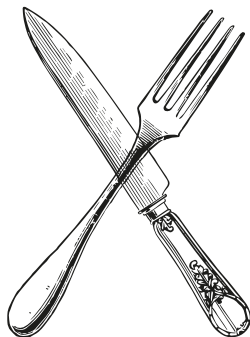
Detox (kale, palta, broccoli, salmon al horno apanado en semillas, tomates baby , bastones de pepinos y aderezo de cilantro,yogurt y lima)

Quinoa quinoa, palta, ricota , laminas de almendras, camaron apanado en panko, y mix verde con dressing de honey mustard y chifonade de crepes al horno)

Atun Atun sellado , palta, mango, mix verde, crocante de crepes, almendras dressing Café de paris y mostaza miel

Endivias Roquefort y nueces y laminas de roast beef





Et,,,,,pour les enfants

Niños hasta 12 años

Brochette a la Francesa de filete o pollo y papas fritas \$ 7.900

PARA LOS QUE SON MÁS RELAJADOS
PRUEBEN NUESTRAS BURGERS Y SANDWICH

\$ 8.900

French Burger (preparada de filete y sobrecostilla con tocino ahumado ,
cebolla acaramelada,, queso azul y mantecoso, pepinillos acompañado
de papas fritas y salsa Bernesa)

Bourguignon Burger Hamburguesa de 220 grs preparada con filete
y sobrecostilla, salsa de vino tinto, queso de cabra, cebolla caramelizada
papas fritas y salsa aioli

Sándwich Austral Merluza Austral, lechuga, salsa tartara, tomate,
cebolla morada Papas hilo



Guarniciones

Salade Française	\$ 3.900
Pure de espinacas	\$ 3.900
Papas hilo , fritas , arroz etc	\$ 3.900
Spatzles	\$ 3.500

