

COLD ENTRÉES

ENTRADAS FRIAS

ENTRÉES FROIDES

Chef's ceviche

Ceviche del chef

Chef ceviche

Savor the chef's special ceviche, crafted with fresh fish and jalapeño, accompanied by crispy chips. *Disfruta del ceviche especial del chef, preparado con pescado fresco y jalapeño, acompañado de crujientes chips.* Dégustez le ceviche spécial du chef, préparé avec du poisson frais et du jalapeño, accompagné de croustillants chips.

Caprese salad

Ensalada caprese

Salade caprese

Indulge in our delightful Caprese Salad, featuring fresh tomato slices, creamy mozzarella cheese, and aromatic basil pesto. *Disfruta de nuestra deliciosa Ensalada Caprese, que incluye rodajas de tomate fresco, queso mozzarella cremoso y pesto de albahaca aromática.* Dégustez notre délicieuse Salade Caprese, avec des tranches de tomate fraîche, du fromage mozzarella crémeux et du pesto de basilic aromatique.

Cesar salad

Ensalada cesar

Salade de César

Savor our classic Caesar Salad, made with crisp romaine lettuce, creamy Caesar dressing, savory bacon bits, and crunchy croutons. *Disfruta de nuestra clásica Ensalada César, preparada con lechuga romana crujiente, aderezo César cremoso, trocitos de tocino sabroso y crujientes crutones.* Dégustez notre classique Salade César, composée de laitue romaine croquante, de sauce César crémeuse, de lardons savoureux et de croutons croustillants.

Summer roll

Rollos vietnamitas

Rouleaux vietnamiens

Rice sheet rolls filled with tender julienned vegetables and aromatic herbs with sweet and spicy Vietnamese sauce. *Rollitos de hoja de arroz, rellenos de tiernos vegetales en julianas y hierbas aromáticas con nuestra salsa dulce picante vietnamita.* Rouleaux de feuilles de riz, garnis de légumes tendres en julienne et d'herbes aromatiques avec notre sauce vietnamienne sucrée et épicée.

WARM ENTRÉES

ENTRADAS CALIENTES

ENTRÉES CHAUDES

L'Ardoise
RESTAURANT

Potato & corn chowder

Crema de papa y maiza

Crème de pommes
de terre et maïs

Crafted with tender potatoes, sweet corn kernels, rich Parmesan cheese, and crispy croutons. *Elaborada con tiernas papas, granos de maíz dulce, queso parmesano y crujientes crutones.* Préparée avec des pommes de terre tendres, des grains de maïs sucré, du fromage Parmesan riche et des croûtons croustillants.

Fried calamari

Calamares fritos

Calamars frits

Fresh Fried Calamari served with zesty ranch sauce. *Calamares fresco fritos acompañados de salsa ranch.* Calamars Frits accompagnés de sauce ranch.

Chickpeas salads

Ensalada de garbanzo

Salade de pois chiches

Sautéed chickpeas with red onions, curry, and sweet coconut dressing, accompanied with avocado, pickled red onions, avocado, and a bottom of black olives sand. *Garbanzos salteados en cebolla morada, curry, aderezo de coco dulce, acompañado de aguacate, cebolla morada curtida, aguacate y tierra de aceituna negra.* Pois chiches sautés avec de l'oignon rouge, du curry, une vinaigrette au lait de coco sucré, accompagnés d'avocat, d'oignon rouge mariné, d'avocat et de terre d'olive noire.

MAIN COURSES

PLATOS FUERTES

LE PLAT PRINCIPAL

L'Ardoise
RESTAURANT

Mushroom risotto

Risotto con Hongos

Risotto au champignons

Creamy rice with a variety of sautéed mushrooms and parsley.

Arroz cremosos con variedad de hongos salteados y perejil.

Riz crémeux avec une variété de champignons sautés et du persil.

Tuna Tataki

Tataki de Atun

Tataki de thon

Fresh tuna on crunchy sesame seeds, placed on a bed of mirin and tonkatsu dressed rice.

Fresco atún en crujiente ajonjolí, sobre una cama de arroz al mirin y aderezo de salsa tonkatsu.

Thon frais aux graines de sésame croquantes, placé sur un lit de riz assaisonné de mirin et de tonkatsu.

Tuna Poke

Poke de Atun

Poke de thon

Diced marinated tuna in ponzu sauce, placed on a bed of rice and tender vegetables, and sweet chipotle sauce.

Dados de atún marinado en salsa ponzu, montado sobre una cama de arroz, vegetales tiernos, y aderezo dulce de chipotle. Thon mariné en dés dans une sauce ponzu, disposé sur un lit de riz et de légumes tendres, accompagné d'une sauce douce au chipotle.

BBQ Ribs

Costillas BBQ

Côtelettes BBQ

Served with tangy BBQ sauce, accompanied by sautéed corn, roasted potatoes with cream sauce, and fresh pico de gallo.

Servidas con salsa barbacoa, acompañadas de maíz salteado, papas asadas con salsa de crema y pico de gallo fresco. Servies avec une sauce barbecue épicée, accompagnées de maïs sauté, de pommes de terre rôties avec sauce à la crème et de pico de gallo frais.

Catch of the Day

Pesca del Dia

Pêche du Jour

Indulge in our fresh Fish served with flavorful smashed potatoes and sautéed vegetables.

Disfruta de nuestro pescado fresco servido con sabrosas pure de papa y verduras salteadas.

Profitez de notre poisson frais servi avec une délicieuse purée de pommes de terre et des légumes sautés.

Surf & Turf

Mar y tierra

Mer Et Terre

Succulent New York steak paired with tender shrimps, complemented by roasted tomato, signature L'Ardoise potatoes, and a rich mushroom sauce.

suculento bistec de Nueva York con camarones tiernos, acompañado de tomate asado, papas L'Ardoise de la casa y una rica salsa de hongos. Composé d'un succulent New York steak accompagné de crevettes tendres, agrémenté de tomate rôtie, de pommes de terre L'Ardoise signature et d'une riche sauce aux champignons.

Cordón Blue

Enjoy our Cordón Blue with a spicy twist of roasted jalapeño, served with a fresh salad mix and creamy chipotle sauce.

Prueba nuestro Cordón Azul con un toque picante de jalapeño asado, acompañado de ensalada fresca y salsa chipotle cremosa. Dégustez notre Cordon Bleu avec un twist épicé de jalapeño rôti, servi avec un mélange de salades fraîches et sauce chipotle crémeuse.

Ravioli Ricotta

Ravioli de Ricotta

Ravioli Ricotta

Accompanied by our rustic sauce, a hearty blend of tomatoes, red and yellow onions,

olives, mushrooms, basil, and rich pomodoro. *Acompañado de nuestra salsa rústica, una mezcla robusta de tomates, cebollas rojas y blancas, aceitunas, champiñones, albahaca y pomodoro.* Accompagnée de notre sauce rustique, un mélange copieux de tomates, oignons rouges et jaunes, olives, champignons, basilic et pomodoro riche.

Chef's Special

Especialidad del Chef

Spécialité du Chef

Ask for daily culinary adventures.

Pregunta por aventuras culinarias diarias.

Demandez nos aventures culinaires quotidiennes.

DESSERTS

POSTRES

Mango ginger pie

Pie de mango

Indulge in our Mango Ginger Tart, featuring a buttery cookie crust topped with a delightful mango and ginger reduction. *Deléitate con nuestra Tarta de Mango y Jengibre, que presenta una base de galleta mantecada cubierta con una deliciosa reducción de mango y jengibre.* Laissez-vous tenter par notre Tarte Mangue Gingembre, avec une croûte de biscuit beurré garnie d'une délicieuse réduction de mangue et de gingembre.

Passion fruit cheese cake

Cheesecake de maracuya

Cheesecake au fruit de la passion

A perfect blend of tangy passion fruit and creamy cheesecake atop a buttery biscuit base. *perfecta combinación de maracuyá fresca y cremoso queso sobre una base de galleta mantecada.* Un mariage parfait entre le fruit de la passion acidulé et le fromage crémeux sur une base de biscuit au beurre.

Lemon pie

Pie de limon

Tarte au citron

Indulge in our tangy lemon pie, a perfect balance of sweet and citrus. *Disfruta de nuestro pie de limón, un equilibrio perfecto entre dulce y cítrico.* Savourez notre tarte au citron acidulée, un équilibre parfait entre douceur et agrume.

Tiramisu

Indulge in a classic Italian dessert that tantalizes your taste buds with its rich flavors and delicate textures. *Disfruta de un clásico postre italiano que deleitará tus papilas gustativas con sus sabores intensos y texturas delicadas.* Laissez-vous tenter par un dessert italien classique qui ravira vos papilles avec ses saveurs riches et ses textures délicates.

Bon Appetit

L'Ardoise
RESTAURANT