



STEAKHOUSE®

chez Ernest

DEPUIS 1960

NOS ENTRÉES FROIDES / Nuestras Entradas Frías

 Para Compartir  Clásicos



CARPACCIO DE BOEUF \$ 65 Mil

Carpaccio de solomillo ahumado aderezado con una vinagreta de Kalamansi y reducción de dátiles.

LE STEAK TARTARE DE BOEUF/ STEAK TARTARE \$ 85 Mil

Solomillo en tartare, aderezado con AOVE Picual, Mostaza de Dijon trufada y pimienta de la vera ahumado; terminado con Flor de Sal y aire de AOVE. Ahumado en campana con Cherry Wood.

ASSIETTE ANGLAISE \$ 72 Mil

Selección de Charcutería, Salami copa italiano, Chorizo Español, Jamón Ibérico, Fuet, acompañado con queso importado, paté de la casa y langostinos en salsa golf.

JAMÓN IBÉRICO \$ 120 Mil

Jamón ibérico cortado a mano. 50gr.

TABLA DE QUESO MANCHEGO CURADO \$ 33 Mil

TERRINE DE PORC / TERRINA DE CERDO \$ 27 Mil

Paté de Hígado de cerdo acompañado de un confit de cebolla al vino tinto.

COCKTAIL DE LANGOUSTINES/ CÓCTEL DE LANGOSTINOS \$ 57 Mil

Cóctel de langostinos frescos sobre una cama de variedad de lechugas, aderezado con una salsa Golf.

COEUR DE PALMIER EN SALADE \$ 42 Mil

Corazones de palmitos sobre una cama de tomate con queso parmesano, aderezados con una vinagreta de mostaza de dijon y oregano.

SALADE MÉDITERRANÉENNE/ ENSALADA MEDITERRÁNEA \$ 38 Mil

Selección de lechugas, pepino, aceitunas, pimentones, tomate cherry, queso feta, quinoa y aceite de oliva extra virgen.

ENSALADA DE TOMATE \$ 15 Mil

Tomate fresco en su jugo aderezado con flor de sal.

ENSALADA DE LA HUERTA \$ 15 Mil

Ensalada fresca compuesta por un mix de lechuga y tomate aderezada con vinagreta de la casa.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE / SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA \$ 27 Mil

Sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère.

NOS ENTRÉES CHAUDES / Nuestras Entradas Calientes

 Para Compartir  Clásicos

FOIE GRAS \$ 98 Mil (Plato de Temporada)

Medallón de Foie Gras de Pato sellado en plancha y terminado con soplete, sobre un puré de manzana y cebolla caramelizada en su jugo; adornado con un vinagre de frambuesas salvajes y Flor de Sal.

LANGOUSTINES AU BEURRE A L'AIL CHEZ ERNEST \$ 78 Mil

Langostinos del Pacífico a la plancha aliñados en mantequilla de ajo al estilo Chez Ernest.

MOULES AU VIN BLANC/ MEJILLONES AL VINO BLANCO \$ 41 Mil

Mejillones al vapor en vino blanco con ajo y perejil.

PINCES DE CRABE AU BEURRE A L'AIL / MUELAS DE CANGREJO \$ 84 Mil

Muelas de cangrejo frescas a la plancha en mantequilla de ajo al estilo Chez Ernest.

CRABE GRATINÉ / JAIBA GRATINADA \$ 51 Mil

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE/ CARACOLAS DE BORGOÑA \$ 68 Mil

Caracoles de Borgoña horneados en una pomada de ajo y perejil.

GRATIN DE CŒUR DE PALMIER AU JAMBON / PALMITOS GRATINADOS \$ 46 Mil

Palmitos gratinados con quesos mozzarella, parmesano y jamón artesanal.

CHAMPIGNONS A LA CREME DE BRIE SUR TOAST / TOSTADAS CON CHAMPINIONES AL QUESO BRIE \$ 35 Milzz

NOS VIANDES / Nuestras carnes

 Para Compartir  Clásicos  Salsa a su elección

PEPPER STEAK MAISON 250gr. \$ 94 Mil

Receta original Chez Ernest 1960..

FILET MIGNON AU LARD FUMÉ 250gr. \$ 94 Mil

Medallón de lomo de res envuelto con tocineta ahumada.

STEAK HOUSE DELUXE TENDERLOIN 250gr. \$ 94 Mil

Medallones de res acompañados con paté, sobre una cama de puré de papas al queso Brie.

CHATEAUBRIAND MAITRE D´HOTEL 250gr. \$ 94 Mil

AGNEAU DE PATAGONIE / CORDERO DE LA PATAGONIA 350gr. \$ 133 Mil (Plato de Temporada)

Chuletilas de Cordero a la plancha adornadas con una salsa de mantequilla, ajo, Curry Madrás.

ENTRECÔTE / BIFÉ ANCHO 350gr. \$ 70 Mil

COTE DE BOEUF / CHULETÓN DE RES 500gr. \$ 82 Mil

MÉDAILLON DE BŒUF / SOLOMILLO 250gr. \$ 94 Mil

NOS POISSONS ET FRUITS DE MER / Nuestros Pescados y Mariscos

THON Á LA PLANCHA FUMÉE Á CAMPANA DE CANELLE / ATÚN A LA PLANCHA \$ 67 Mil (Plato de Temporada)

Atún del pacífico hecho a baja temperatura con un refrito de ajo y AOVE de Picual aromatizado con humo de canela.

PESCA DEL DÍA \$ 67 Mil

De nuestros mares, la calidad y la frescura con una selección de las mejores especies de temporada.

LANGOUSTINES A LA PLANCHA \$ 88 Mil

LANGOUSTINES THAI \$ 96 Mil

Exquisitos y jugosos langostinos en salsa picante con verduras y un toque de jengibre.

QUEUES DE LANGOUSTE GRILLÈES / COLAS DE LANGOSTA GRILLÉ (Plato de Temporada)

De nuestras costas del Caribe Colombiano (Precio según peso en gramos)

NOS FIN DOUCE / Finales Dulces

CRÊPE SUZETTE \$ 25 Mil

Crepes pintados con "beurre" de azúcar y zumo de naranja, flambeado con Grand Marnier y su helado de Vainilla

TORRIJA CHEZ GEORGES \$ 30 Mil

Bloque de Pan Brioche empapado de leche aromatizada, sellada en azúcar y pintada con miel de abeja trufada; acompañada con tierra de galleta y helado de Vainilla.

CRÉME BRÛLÉE \$ 22 Mil

Crema de leche al horno aromatizada con vainilla de Madagascar, caramelizada con azúcar.

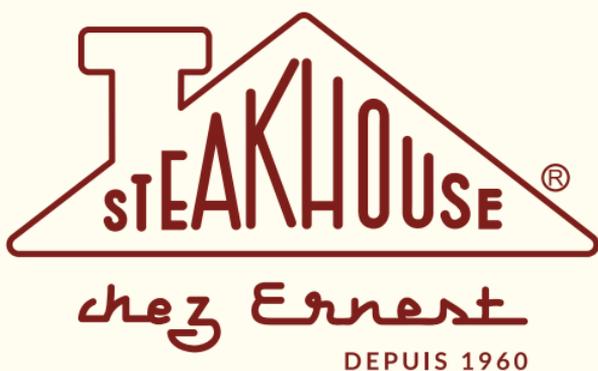
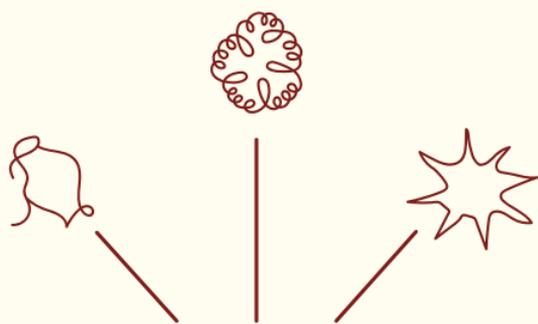
GATEAU AU CHOCOLAT/ PASTEL DE CHOCOLATE \$ 24 Mil

Torta de Chocolate negro, acompañado de helado de vainilla.

Todos nuestros platos fuertes son servidos con un acompañamiento a su elección

Pida la Carta de Vinos a nuestro Maître
For our bottled wine selection, please see our wine list
Demander la carte vins a notre Maître

Por favor infórmenos si sufre de alergia o algún alimento o sigue una dieta.
If you have any dietary requirements or food allergies, please let us know.
Si vous avez des exigences alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez nous informer.



SALSAS

BÉARNAISE  
Salsa Bearnesa

MAITRE D´HOTEL 
Mantequilla, perejil y jugo de limón

POIVRE NOIR/ AU POIVRE  
Salsa Pepper Maison Chez Ernest 1960

SAUCE MOUTARDE DE DIJON  
A la mostaza de Dijon

SAUCE ROQUEFORT 
Salsa de queso Azul

BEURRE Á L´AIL 
Mantequilla al ajillo

MEUNIÉRE 
Mantequilla y Limón

FINES HERBES 
Finas hierbas

ACOMPAÑAMIENTOS

ENSALADA DE TOMATE.

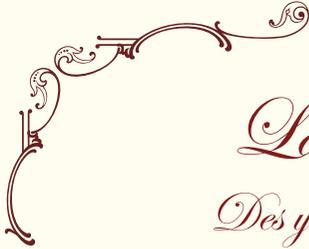
VERDURAS AL VAPOR (*Avoe Picual*)

VERDURAS A LA PLANCHA (*con aceite trufado*)

PAPAS AL VAPOR, SAUTÉ O FRITAS

PURÉ DE PAPAS GRATINADAS

ENSALADA DE LA HUERTA



La Vie En Rose

*Des yeux qui font baisser les miens,
un rire qui se perd sur sa bouche,
voilà le portrait sans retouches
de l'homme auquel j'appartiens*

*Quand il me prend dans ses bras
il me parle tout bas,
je vois la vie en rose.*

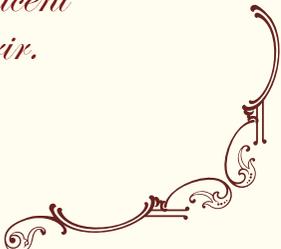
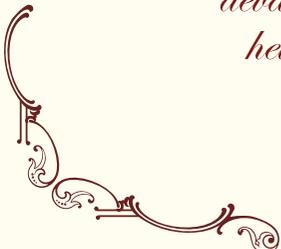
*Il me dit des mots d'amour,
des mots de tous les jours,
et ça me fait quelque chose.*

*Il est entré dans mon cœur
une part de bonheur
dont je connais la cause.*

*C'est lui pour moi. Moi pour lui
dans la vie,
il me l'a dit, l'a juré pour la vie.*

*Et dès que je l'aperçois
Aors je sens en moi
mon cœur qui bat...
cœur*

*Des nuits d'amour à plus finir
un grand bonheur qui prend sa place
devant Qui les chagrins, s'effacent
heureux, heureux à en mourir.*



-Édith Piaf-

SOBRE LA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, antes del impuesto de la venta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento los dineros recogidos por propinas se destinan y distribuyen en su totalidad entre los trabajadores de las diferentes áreas comprometidas en hacer posible la entrega a nuestra distinguida clientela del excelente servicio y calidad que nos caracteriza.

Reservas: (+57) 315 726 7418 - (+57) 3587103 / **Horario:** Lunes a sábado 12:00M a 4:00PM / **Cena:** Viernes de 7:00PM-10:00PM

www.steakhouse.com.co