

La carte du restaurant



Les Entrées

La Tomate Mozzarella au Basilic	480 RD\$
La Tomate Mozzarella con Albahaca	
La Salade de Poisson et Crustacés tièdes	1180 RD\$
La ensalada de pescados y mariscos tibios	
La Salade Niçoise au Thon Frais	600 RD\$
La Ensalada Niza con Atún Fresco	
La Salade de Chèvre Chaud	620 RD\$
La Ensalada de Queso de Cabra Caliente	
La Salade de Croûtons, Lardons et son Oeuf Poché	670 RD\$
La Ensalada de Pan Tostado, Tocineta y su Huevo	
La Salade de Suprême de Poulet aux Fruits	415 RD\$

La ensalada de pollo con frutas

La Salade Végétarienne de Crudités Sauce Moutarde 470 RD\$

La Ensalada Vegetariana de Verduras Salsa Mostaza

Les Rouleaux de Thon au Chèvre frais 890 RD\$

Los rollos de atún con queso de cabra fresco

Le Tartare de Crabe et Avocat au Citron Vert 880 RD\$

El Tartar de Centollo y Aguacate al Limón Verde

Le Carpaccio de Deux Poissons aux Fruits 520 RD\$

El Carpaccio de Dos Pescados con Frutas

L'Assiette de Poisson Fumé Maison 550 RD\$

El Plato de Pescado Ahumado Casero

La Soupe de Poisson, sa Rouille et ses Croûtons 510 RD\$

La Sopa de Pescado Con la Rouille y Pancito

Le Gazpacho de Légumes Frais 400 RD\$

El Gazpacho de Vegetales Frescos

L'Assiette de Jambon de Parme aux Fruits 800 RD\$

El Plato de Jamón de Parma con Frutas

Le Carpaccio de Boeuf au Gingembre et Parmesan 1100 RD\$

El Carpaccio de Res con Jengibre y Queso Parmesan



Poissons & Fruits De Mer

La Daurade Grillée a l'Huile d'Olive et Citron Vert 760 RD\$

El Dorado a la Plancha con Aceite Verde y Limón

La Daurade Sauce au Beurre Blanc 1000 RD\$

El Dorado a la Salsa de Mantequilla Blanca

La Daurade Sauce Coco de Samana 980 RD\$

El Dorado Salsa de Coco de Samana

La Daurade Sauce Champagne 1280 RD\$

El Dorado Salsa Champagne

La Daurade Meunière 940 RD\$

El dorado Salsa Mantequilla & Ajo

La Gougeonette de Daurade et Gambas au Fruit de la Passion 1200 RD\$

La Laminilla de Dorado y Camarones al Chinola

Le Ceviche de Poisson au Lait de Coco et ses Légumes 810 RD\$

El Ceviche de Pescado al Leche de Coco y sus Vegetales

Le Tartare de Deux Poissons aux Fruits 920 RD\$

El Tartare de Dos Pescados con Frutas

Le Tartare de Thon snacké aux Épices 990 RD\$

El tartar de atún sellado con especias

Le Thon Sauce 5 Poivres 1160 RD\$

El atún en salsa 5 pimientos



La Tagliatá de Thon sur Roquette, Sauce Vierge et Parmesan 900 RD\$



La tagliatá de atún con rúgula, salsa virgen y parmesano

Les Gambas Grillées Flambées au Pastis 930 RD\$

Los Camarones a la Plancha Flambeados con Pastis

Les Gambas au Miel de Goyave 1050 RD\$

Los Camarones con Miel de Goyava

Les Gambas à la Provençale 960 RD\$

Los camarones a la Provincial

Le Feuillète de Langouste Crabe et Gambas 2045 RD\$

La Masa de Hojaldre con Langosta Centollo y Camarones

La Langouste grillée à l'huile d'olive (par livre) 2100 RD\$

La Langosta a la Plancha con aceite vere (por libra)

Sauce au beurre blanc + 250 RD\$

Salsa mantequilla blanca



Les Viandes

Le Filet de Boeuf Grillé* 1350 RD\$

El filete de res a la plancha*

Le Suprême de Poulet Grillé* 600 RD\$

 El supremo de pollo a la plancha*

* Sauces / Salsas

Roquefort, Béarnaise 830 RD\$

Cèpes 600 RD\$

5 Poivres 380 RD\$

Le Tartare de Boeuf a ma Façon 1200 RD\$

l Tartare de Res a mi Manera

La Blanquette de Veau, Riz 1700 RD\$

Estofado de ternera, arroz

Le Suprême de Poulet a la Moutarde, spaghetti 800 RD\$

El Suprema de Pollo a la Mostaza, spaghetti

La Cuisse de Poulet Fermier farcie à la Langouste 2200 RD\$

El muslo de pollo granjero relleno de langosta
(45 min.)

Le Confit de Canard, Salade, Pommes Sarladaises 1300 RD\$

El Confit de Pato, Ensalada, Papas Sarladaises



Les Pâtes

Spaghetti Tomate Ail et Basilic 480 RD\$

Spaghetti Tomate Ajo y Albahaca

Spaghetti aux Légumes Grillés et Tomates Fraîches 500 RD\$

Spaghetti con Vegetales a la Plancha y Tomate Fresco



Spaghetti Bolognaise	600 RD\$
Spaghetti Bolognesa	
Spaghetti Carbonara	750 RD\$
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti aux Gambas	1000 RD\$
Spaghetti con Camarones	
Spaghetti Langouste, Gambas et Crabe	1700 RD\$
Spaghetti con Langosta, Camarones y Centollo	
Spaghetti à la Langouste	1800 RD\$
Spaghetti con langosta	



Les Desserts

La Tarte au Citron Vert	370 RD\$
La Tarta al Limon Verde	
La Tarte au Fruit de la Passion	370 RD\$
La Tarta de Chinola	
La Tarte Tatin aux Pommes Caramélisées	400 RD\$
La Tarta Tatin con Manzana Caramelizadas	
Le Gâteau au Chocolat et sa Crème Anglaise	370 RD\$
El biscocho de chocolate con su salsa inglesa	

Le Flan Coco Sauce Caramel	340 RD\$
El Flan de Coco con Salsa de Caramelo	
La Crème Brûlée à la Vanille	390 RD\$
La "Crème Brulée" a la vainilla	
La Banane ou l'Ananas Flambé	340 RD\$
El Guineo o la Pina Flambeada	
Le Sabayon de Fruits Frais et sa boule de Glace Vanille	390 RD\$
El Sabayon de Frutas Frescas y su Bola de Helado Vanilla	
La Salade de Fruits au Miel	340 RD\$
La Ensalada de Frutas con Miel	
Les Glaces et les Sorbets Maison	380 RD\$
Los Helados y Sorbetes Caseros	

Prix en pesos dominicains. + 18% de taxes et 10% de service

Cliquez pour voir la carte des vins →
 (<https://hotel-atlantis-lasterrenas.com/la-carte-des-vins/>)



☎ +1 809 240 6111

🕒 +1809 802 4643

✉ reservation@hotel-atlantis-lasterrenas.com(mailto:reservation@hotel-atlantis-lasterrenas.com)

✉ hotel.atlantis@claro.net.do(mailto:hotel.atlantis@claro.net.do)

