

NOUVEAU BISTROT

LE FLAUBERT

LE
FLAUBERT
HÔTEL DU
INAURES QUE TE
TRANSPORTARAI!



Détails cuisine
LE FLAUBERT CL

Depuis
1995

Entradas

Pâté Maison **\$12.000**

Hecho en casa acompañado con tostadas. Preparado a base de carne de cerdo, panita de ave, jamón y condimentos.

Foie Gras (Producto Francés) **\$16.000**

60gr de puro hígado de pato.

Croquetas de salmón y tocino **\$11.900**

Cuatro unidades fritas a base de salmón ahumado y tocino, sobre salsa de mix de mostazas.

Ceviche de Corvina **\$12.000**

El clásico ceviche de corvina y cebolla morada, sazonado con leche de tigre, además de su canchita andina, a la peruana.

Tártaro de filete **\$14.000**

80gr de filete cortado en cuadros muy pequeños, lo cubre una salsa de yema de huevo con mostaza y aceite de oliva trufado, grana padano y cebolla morada frita.

Sopa de Choritos **\$10.000**

Choritos, zanahorias, crema, apio, azafrán, cebolla y un toque de vino blanco.

Soupe à l'Oignon **\$10.000**

Clásica sopa francesa, con cebollas bien cocidas en vino tinto y concentrado de huesos de vacuno. Una tostada de queso la corona en su paso por el horno

Para Compartir

Assiette de quesos **\$16.000**

Queso Tomme des Pyrénées, Camembert, Gruyère nacional, Roquefort, Cabra y Edam, nueces y almendras tostadas

Tabla de 5 a 8 **\$14.000**

Jamón serrano, paté artesanal, queso azul y mascarpone de la casa. Incluye hummus, tapenade de aceitunas, frutillas frescas, frutos secos y tostadas de masa madre.

Croque-monsieur **\$10.900**

Brioche artesanal relleno de jamón y queso fundido, bañado en bechamel de la casa, gratinado al horno y coronado con Gruyère rallado.

Assiette de canard

\$27.000

Una selección de charcutería artesanal y cortes nobles. Incluye jamón serrano de pato, salchicha de foie gras sellada, magret de pato ahumado y foie gras servido con tostadas de pan masa madre

Tostadas signature

\$12.400

Dúo de tostadas en masa madre:

- Suavidad de queso crema y palta, coronada con salmón ahumado y el frescor ligeramente picante de los berros.
- El equilibrio perfecto entre jamón serrano y frutillas, sobre mascarpone cremoso, con un toque profundo de reducción de balsámico.

Ensaladas

Ensalada de Camarones

\$12.000

Camarones ecuatorianos, salteados al licor de anís, sobre una base de lechugas, berros, zapallo italiano y palta.

Ensalada Cesar

\$12.000

Clásica ensalada César, a base de lechuga costina, pollo a la plancha, crutones, aderezo César y queso grana padano.

Ensalada Niçoise

\$13.900

Una ensalada muy de "Bistrot". Atún, anchoas, aceitunas, huevo duro, tomate, porotos verdes y papas cocidas sobre fondo de lechuga.

Ensalada Austral

\$13.000

Salmón fresco en cubitos macerado al aceite, limón y eneldo, sobre una base de lechuga, palmitos, alcaparras y zapallo italiano.

Ensalada Peras y Prosciutto

\$12.900

Mix de hojas, peras encurtidas, mascarpone, prosciutto, almendras tostadas y queso azul.

Platos Principales

Todos nuestros platos principales incluyen en su valor un acompañamiento.

Confit de Canard con risotto de peras y camembert

\$23.000

Muslo de pato confitado sobre untuoso risotto de peras y camembert, acompañado de peras asadas y peras pickleadas.

Corvina Flaubert

\$21.000

Uno de nuestros platos estrella, una generosa corvina pochada, en su salsa de mantequilla montada, palta y camarones.

Pesca del Día & Chimichurri de Kiwi **\$18.000**

Pesca del día acompañado de puré de betarragas y salteado de cebollines con mix de hongos. Coronado con un innovador chimichurri de kiwi, que aporta una acidez que equilibra las notas terrosas.

Pulpo Grillé Juan Fernández **\$19.000**

Sobre crocante de polenta y romesco de la casa. El plato encuentra su frescura en una ensalada de naranjas y el carácter de una mayonesa de páprika picante.

Salmón al Coñac & Finas Hierbas **\$17.000**

Medallón de salmón sellado a la plancha, servido con una aterciopelada salsa de crema a las hierbas, flambéada al coñac para aportar profundidad.

Filete Rossini Le Flaubert **\$21.000**

Centro de filete sellado, coronado con paté de la casa y bañado en salsa demi-glace. (vacuno y vino tinto) Una armonía de sabores profundos y texturas aterciopeladas.

Lomo Robespierre **\$19.000**

Lomo liso sellado a la plancha, luego trinchado al plato, bañado con aceite de oliva, sal gruesa de mar, pimienta verde y romero.

Garrón de Cordero **\$20.000**

Garrón de cordero cocido a baja temperatura por horas, logrando una textura delicada. Bañado en una reducción profunda de cerveza artesanal y notas frescas de cilantro.

Raviolis Maison **\$16.000**

Raviolis rellenos de perejil, espinaca y queso gruyère hechos en casa. Con salsa a base de crema, concentrado de vacuno y pimienta o al oliva.

Tagliatelle nero **\$15.900**

Pasta con tinta de calamar, salmón ahumado, tomatitos cherry

Hamburguesa Bardot **\$14.900**

Blend 80/20 de 150g, cheddar, mayonesa de queso crema trufada, mermelada de tocino-naranja. Acompañada de cebolla crocante y pepinillos caseros. Una explosión de texturas

Postres

Pie de limón tropical deconstruido **\$6.000**

Crema de limón, sobre tierra masa quebrada, cristales de merengue y acompañado de una salsa ácida de maracuyá con matices herbales de romero.

Crêpes Suzette **\$7.000**

Típico postre francés. Dos crêpes tibios sobre salsa de naranja y mantequilla, flambéados en cocina con licor de naranja.

Tostada Francesa o "Pain Perdu" *\$9.900*

Pan de masa madre dorado en mantequilla, con crema de mascarpone, helado de vainilla, coulis de frutilla y gajos de naranja. Terminado con crumble de nueces y menta fresca.

Pavlova *\$7.000*

Corazon de queso mascarpone rodeado de merengue crocante, coulis de frutilla, el frescor hojas de albahaca y espolvoreado de cardamomo que aporta notas a menthol.

Crème Brûlée *\$6.000*

Clásico postre francés. Suave crema de leche y huevos, con azúcar rubia que se carameliza al momento de servir.

Tarte Tatin *\$6.000*

Manzanas acarameladas sobre fondo de masa de hojaldre. Se sirve tibia sola, con crema o helado de vainilla.

Tarta de Chocolate *\$6.000*

Hecha en casa. Sobre una delgada capa de masa tipo "brisée" va este chocolate belga Belcolade con 55% de cacao puro y crema batida. Se cubre con una reducción de frutos rojos.

Torta Mil Hojas *\$6.000*

Clásica torta mil hojas, con hojarasca traída directamente desde Osorno, con manjar y mermelada de rosa mosqueta.

Sopa de Chocolate *\$7.500*

Chocolate semi concentrado caliente servido en un bowl y aparte cubitos de helado de almendras casero tipo indio.

Helado *\$5.000*

Copa con dos bolas de helado premium a elección: vainilla francesa, o helado de almendras casero tipo indio.

Cafeteria

<i>Irish Coffee</i>	<i>\$8.000</i>	<i>Espresso Martini</i>	<i>\$8.000</i>
Whisky, espresso y crema batida.		Vodka, espresso y licor de café.	
<i>Espresso</i>	<i>\$3.500</i>	<i>Capuccino</i>	<i>\$4.500</i>
<i>Espresso Doble</i>	<i>\$4.500</i>	<i>Chocolate Caliente</i>	<i>\$4.000</i>
<i>Café Americano</i>	<i>\$4.000</i>	<i>Té</i>	<i>\$4.000</i>
<i>Café Cortado</i>	<i>\$4.500</i>	<i>Agua de Hierbas</i>	<i>\$3.000</i>

NOUVEAU BISTROT

LE FLAUBERT

LE
FLAUBERT
HÔTEL DU
INADRES QUE TE
TRANSPORTERAI!



Détails cuisine
LE FLAUBERT CL

Depuis
1995

Bebidas

Limonada	\$5.000	Mr. Perkins	\$4.500
Con menta, jengibre o sabores.		Agua tónica premium sabor original.	
Agua Mineral	\$4.200	Mr. Perkins Pink	\$4.500
Perrier - Puyehue		Bebida premium burbujeante con pomelos y mandarina.	
Bebida	\$2.900	Mr. Perkins Ginger	\$4.500
Agua Tónica	\$2.900	Ginger Beer premium elaborada con jengibre orgánico peruano, con sabor picante y refrescante.	
Jugo Natural	\$5.000		

Vinos por Copa

Sauvignon Blanc	\$6.500	Cabernet Sauvignon	\$6.500
Chardonnay	\$6.500	Ensamblaje	\$6.500
Pinot Noir	\$6.500	Vino de la casa.	
Carmenère	\$6.500	Espumante	\$6.500
Côte de Boeuf	\$6.500	Chiroulet	\$6.500
(francés)		(francés)	

Cervezas

Austral Lager	\$4.500	Corona	\$4.500
Austral Calafate	\$4.500	Heineken	\$4.500
Kunstmann Torobayo	\$4.500	Cerveza sin alcohol	\$4.500
D'olbek Lager	\$4.500		

Bajativos

Macallan	\$15.900	Remy Martin	\$16.000
12 años - Double Cask		VSOP Cognac	
Drambuie	\$8.000	Grand Marnier	\$8.000
Disaronno	\$8.000	Cointreau	\$8.000
Oporto	\$6.900	Baileys	\$7.000
		Araucano	\$5.000

Cocktails

Pisco Sour	\$7.900	Frenchy Gin	\$8.900
Pisco Sour Catedral	\$9.900	Gin, zumo de limón, sirope y espumante.	
Copa de Sangría	\$7.000	Tequila Margarita	\$6.900
Daiquiri / Sabores	\$6.900	Tequila, licor de naranja, zumo de limón y sirope opcional	
Ron blanco, licor de naranja, zumo de limón y sirope.		St. Germain Spritz	\$8.000
Aperol Spritz	\$6.900	St. Germain, espumante y agua gasificada.	
Aperol, espumante y agua gasificada.		Espresso Martini	\$7.500
Campari Spritz	\$7.200	Vodka, licor de café, café espresso y sirope.	
Campari, espumante y agua gasificada.		London Mule	\$8.000
Mojito	\$7.000	Gin y ginger beer.	
Ron blanco, zumo de limón, sirope y agua gasificada		Tom collins	\$7.500
Moscow Mule	\$7.500	Gin, zumo de limón, sirope, agua gasificada, y un toque de marrasquino rojo	
Vodka y ginger beer.		Whisky Sour	\$7.000
Bloddy Mary	\$7.500	Whisky, zumo de limón y sirope.	
Vodka y zumo e tomate condimentado.		Ramazotti Sour	\$7.000
Ramazotti Spritz	\$7.000	Ramazotti, zumo de limón y sirope.	
Ramazotti, espumante y agua gasificada.		Caipirinha	\$7.000
Disaronno Sour	\$7.000	Cachaza, trozos de limón y sirope.	
Amaretto Disaronno, zumo de limón y sirope.		Manhattan	\$7.500
Vaina	\$6.900	Bourbon y vermouth rosso.	
Oporto, Cognag, Licor de Cacao y sirope.		Rusty Nail	\$8.000
Kir	\$6.900	Whisky bourbon y Drambule	
Vino blanco y cassis.		Old Fashioned	\$8.000
Kir Royal	\$6.900	Whisky bourbon y azúcar rubia.	
Espumante y cassis.		Negroni	\$8.000
Mimosa	\$7.900	Gin, maracuyá y energetica.	
Zumo de naranja y espumante.		Martini Dry	\$8.000
Tropical Gin	\$7.900	Gin, vermouth dry.	
Gin, maracuyá y energetica.		Macallan 12 años	\$15.900

Destilados

<i>Gin Generous</i>	\$8.000	<i>Tennessee Jack Daniels</i>	\$8.000
<i>Gin Tanqueray</i>	\$7.000	<i>Scotch Black Label</i>	\$8.200
<i>Gin Beefeater</i>	\$7.000	<i>Scotch Red Label</i>	\$7.000
<i>Vodka Grey Goose</i>	\$8.000	<i>Ron Bacardi Oro</i>	\$6.500
<i>Vodka Grey Goose Pera</i>	\$8.000	<i>Ron bacardi carta blanca</i>	\$6.000
<i>Vodka Stolichnaya</i>	\$7.500	<i>Tequila José Cuervo</i>	\$7.000
<i>Vodka Absolute</i>	\$7.500	<i>Blanco</i>	
		<i>Macallan 12 años</i>	\$15.000

Bajativos y Licores

<i>Cognac Remy Martin</i>	\$8.000	<i>Oporto Tawny</i>	\$8.000
<i>Grand Marnier</i>	\$7.000	<i>Amaretto Disaronno</i>	\$8.200
<i>Cointreau</i>	\$7.000	<i>Vermouth Rosso</i>	\$7.000
<i>Kafeto</i>	\$8.000	<i>Vermouth Blanco</i>	\$6.500
		<i>Campari</i>	\$6.000

Bebidas sin alcohol

<i>Mr. Perkins Pink</i>	\$4.500	<i>Mr. Perkins Ginger Beer</i>	\$4.500
<i>Mr. Perkins Original</i>	\$4.500	<i>Limonada Clásica</i>	\$5.000
<i>Limonada Especial</i>	\$5.000	Zumo de limón y sirope.	
A elección entre jengibre, menta, albahaca o sabores de frutas.		<i>Jugo Natural</i>	\$5.000
<i>Mojito sin Alcohol</i>	\$6.000	Zumo de limón y sirope.	
Zumo de limón, goma, sprite y menta		<i>Cocktail de Tomate</i>	\$6.900
<i>Bebidas</i>	\$2.900	Zumo de tomate condimentado.	
<i>Café Helado</i>	\$4.500	<i>Agua Mineral</i>	\$4.200
		Acqua Panna o St. Pellegrino 500cc.	

Vinos

<i>País, Lattice, 5ª Dimensión</i>	\$26.000
<i>Sauvignon Blanc Corralillo – Matetic</i>	\$23.000
<i>Sauvignon Blanc Amayna – Garcés Silva</i>	\$26.000
<i>Sauvignon Blanc Cool Coast – Casa Silva</i>	\$21.000
<i>Chardonnay Locura 2 – Clos des Fous</i>	\$21.000
<i>Chardonnay Aquitania – Aquitania</i>	\$27.000
<i>Rosé Piscine – Vinovalle</i>	\$29.000
<i>Rosé Piu Belle – VIK</i>	\$35.000
<i>Pinot Noir Villard Expresión</i>	\$29.000
<i>Pinot Noir</i>	\$21.000
<i>Pinot Noir Sol de Sol – Aquitania</i>	\$32.000
<i>Cabernet Franc VIK – A-VIK</i>	\$29.000
<i>Carmenère VIK – A-VIK</i>	\$29.000
<i>Carmenère Von Siebenthal</i>	\$28.000
<i>Carmenère Atavus – Mendoza y Carriel</i>	\$24.000
<i>Carmenère Terroir de Familia - Casa Silva</i>	\$21.000
<i>Syrah Corralillo – Matetic</i>	\$31.000
<i>Cabernet Sauvignon VIK - A – VIK</i>	\$29.000
<i>Cabernet Sauvignon Terroir de Familia – Casa Silva</i>	\$21.000
<i>Ensamblaje Corralillo – Matetic</i>	\$30.000
<i>Ensamblaje Atavus – Mendoza y Carriel</i>	\$24.000
<i>Ensamblaje Milla Cala – VIK</i>	\$45.000
<i>Ensamblaje VIK – A-VIK</i>	\$150.000
<i>Espumante Freixenet</i>	\$29.000
<i>Espumante La Escritora</i>	\$22.000
<i>Espumante Estelado – Miguel Torres</i>	\$29.000
<i>Malbec Luigi Bosca</i>	\$32.000
<i>Côte de Boeuf - Syrah/Marcelan - Pays d' OC</i>	\$24.000
<i>Chiroulet - Gros Manseng/Petit Manseng</i>	\$24.000
<i>- Côtes de Gascogne</i>	