



SOUPS

OCEANS CLASSIC FRENCH ONION SOUP

GRUYERE CRISP, BRIOCHE CROUTON

LOBSTER STEW

WHITE BEAN, FENNEL

GOURMET SALADS

“CCC” CHAIRMAN CIRCLE CHOPPED SALAD

LOCAL VEGETABLES, FETA CHEESE, RED WINE VINAIGRETTE

OCEAN WEDGE

CRISP BACON, TOMATO, ROQUEFORT

NICOISE

SEARED YELLOWTAIL TUNA, QUAIL EGG, POTATO, ANCHOVY, MUSTARD VINAIGRETTE

APPETIZERS

BONDS OCTOPUSSY TERRINE

ORANGE SEGMENT, FRISSEE, PRESERVED LEMON & PINK PEPPERCORN VINAIGRETTE

FOIE GRAS TORCHON

WHITE BALSAMIC, FIG COMPOTE, BRIOCHE

ROASTED LOCAL SQUASH AGNOLOTTI

BROWN BUTTER, PARMESAN

CHOPPED STEAK TARTAR

SHALLOT, DIJON, QUAIL EGG YOLK, WHITE TRUFFLE OIL

LA TRES LOCOS COCONUT SHRIMP

MANGO RED PEPPER CHUTNEY



STEAKS, CHOPS, RACKS "A LA CARTE"

"THE PETIT"

FILET 8OZ

"THE BIG APPLE"

STRIP 12OZ

"THE COWBOY"

24OZ PORTER HOUSE FOR TWO

DOUBLE CUT PORK CHOP

SUCCULENT HALF RACK OF LAMB

SAUCES, CONDIMENTS:
CHIMICHURRI, ONION JAM, HERB COMPOUND BUTTER

LOBSTER "A LA CARTE"

WHOLE LOCAL LOBSTER

STEAMED OR GRILLED, DRAWN BUTTER, CITRUS

WAVES AND PASTURES

GRILLED LOBSTER TAIL, 6OZ FILET

MAINS

CHAR GRILLED CHILEAN SALMON

LENTILS, BRAISED LOCAL GREENS, BUERRE BLANC

ROAST CHICKEN BREAST

BACON RAGOUT, ROASTED VEGETABLES

BROWN BUTTER BASTED SCALLOPS

CORN RISOTTO, SPINACH, RED PEPPER

SIDES

HAND CUT WEDGE FRIES

BÉARNAISE

CREAMED SPINACH

VIN BLANC

AU GRATIN POTATO

JAMON IBERICO

CARAMELIZED ONION

SAUTÉED MUSHROOMS

GREMOLATA

TRADITIONAL BAKED POTATO

SOUR CREAM, HERB BUTTER

ROASTED LOCAL

SQUASH PUREE

PICKLED CHILI



SOPAS

SOPA DE CEBOLLA,
CRUJIENTE DE GRUYERE, CROUTON DE BRIOCHE

ESTOFADO DE LANGOSTA
HABICHUELAS BLANCAS, HINOJO

ENSALADAS

ENSALADA PICADA
VEGETALES FRESCOS, QUESO FETA, VINAGRETA DE VINO TINTO

OCEAN WEDGE
TOCINO CRUJIENTE, TOMATE, GREMOLATA, ROQUEFORT

NICOISE
ATÚN SELLADO, HUEVO DE CODORNIZ, PAPA, ANCHOAS, VINAGRETA DE MOSTAZA

ENTRADAS

TERRINA DE PULPO
NARANJA, LECHUGA FRISSEE, VINAGRETA DE LIMÓN Y PIMIENTA ROSA

FOIE GRAS TORCHON
VINAGRE BALSÁMICO BLANCO, COMPOTA DE HIGOS, BRIOCHE

AGNOLOTI DE CALABAZA
MANTEQUILLA AVELLANA, PARMESANO

STEAK TARTAR
ECHALLOT, DIJON, YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ, ACEITE DE TRUFA BLANCA

CAMARONES AL COCO
CHUTNEY DE MANGO Y PIMIENTO ROJO

FILETES Y CHULETAS "A LA CARTE"

NY STRIP 12 OZ

FILETE 8OZ

PORTER HOUSE 24OZ

CORTE DOBLE DE CHULETA DE CERDO

MEDIO RACK DE TERNERA

SALSAS Y CONDIMENTOS:
CHIMICHURRI, MERMELADA DE CEBOLLA,
MANTEQUILLA DE HIERBAS

LANGOSTA "A LA CARTE"

LANGOSTA COMPLETA

AL VAPOR O A LA PARRILLA, MANTEQUILLA, LIMÓN

MAR Y TIERRA

COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA, FILETE DE RES 6OZ

PLATOS FUERTES

SALMÓN CHILENO PARRILLA

LENTEJAS, VERDURAS BRASEADAS, BEURRE BLANC

PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA

RAGOUT DE TOCINO, VEGÉTALES ROSTIZADOS

CALLOS SELLADOS

RISOTTO DE ELOTE, ESPINACA, PIMIENTO ROJO ROSTIZADO

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS GAJOS

BÉARNAISE

ESPINACAS A LA CREMA

VINO BLANC

PAPAS AU GRATIN

JAMÓN IBÉRICO

CEBOLLA CARMELIZADA

HONGOS ROSTIZADOS

GREMOLATA

PAPA AL HORNO

CREMA AGRIA, MANTEQUILLA DE HIERBAS

PURÉ DE CALABAZA
ROSTIZADA

CHILES EN VINAGRE