

## SERVICE OF HORS D'OEUVRES

\$25 per person  
full table participation

**Celeriac Rémoulade**  
salmon, like gravlax

**Eggs Mimosa**  
Petrossian smoked pike roe

**Carottes à la Menthe**  
carrot salad with mint

**Vol au Vent**  
with eggplant

**Duck Rillettes**  
confited duck spread

**Baguette "Épi"**  
french butter



## LES ENTRÉES

### — APPETIZERS —

**Six Oysters\*** 26  
east coast, classic mignonette

**Fish Terrine** 22  
skate, crab, sea urchin vinaigrette

**Tuna Ravigote** 18  
blue fin, refreshed with egg and herbs

**Avocat Crevettes** 27  
shrimp, avocado, french cocktail sauce

**Lobster à la Parisienne** 36/72  
chilled, with horseradish cream

**Beef Tartare\*** 23  
traditional condiments, anchovy  
with caviar 110

**Soupe à l'Oignon** 16  
french onion soup, emmental, comté

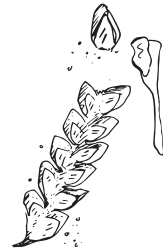
**Escargots** 19  
traditional butter

**Moules Marinières** 24  
salt spring mussels, white wine, butter

**Marrow Bones** 21  
steamed, then glazed with cherry heering

**Tourte Alsacienne** 24  
pork and veal, mustard vinaigrette

**Baguette "Épi"** 12  
french butter



## SALADES

**Salade Lyonnaise\*** 21  
frisée, lardons, soft egg, croutons

**Salade Verte** 14  
green salad, herbs, sherry vinaigrette

**Salade Niçoise** 26  
artichoke, olives and other friends, egg, anchovy,  
spanish tuna

## LES PLATS MAIN DISHES

**Steak au Poivre - Sauce Poivre\*** 54  
12 oz new york strip, green peppercorns, cognac, cream

**Bavette à l'Échalote\*** 39  
6 oz prime flank steak, shallots, red wine

**Saint-Jacques au Curry\*** 47  
lightly seared scallops, french curry, celeriac purée

**Poached Salmon 'Sauce Vierge' or 'Beurre blanc'\*** 39  
big glory bay, boiled potato 'a l'anglaise'



### Les Spécialités de la maison

**Duck Breast à l'Orange\*** 41  
endives, satsuma orange

**Choucroute Strasbourgeoise for two** 58  
traditional sauerkraut, smoked sausage, veal boudin,  
braised pork belly, knockwurst

**Poulet Rôti** 46  
roasted half heritage chicken, jus, armagnac prunes & bacon

**Côte de Boeuf\*** 24 oz 110  
sauce béarnaise



## GARNITURES

Potatoes...

Allumettes 'aka french fries' 9

Dauphines 9

Purée 9

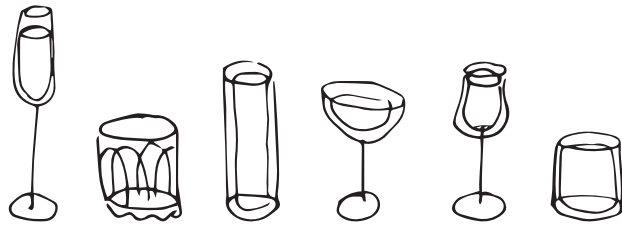
Swiss Chard and Artichoke 10

Mushroom Fricassée 12

Sautéed Radishes with Butter 14

\*Consuming raw or undercooked meat or seafood may increase your risk of food-borne illness,  
especially if you have any medical conditions.

A 3% surcharge will be added to each guest check to ensure health benefits for all of our full time team.



## LES COCKTAILS

<b>Astérisque</b> <i>sparkling wine, blanc vermouth, honey, lemon</i>	16
<b>Panaché</b> <i>kronenbourg, lemon, elderflower</i>	14
<b>Martini du Matin</b> <i>broker's gin or ceres vodka, dry vermouth, olive, soda</i>	18
<b>Ça Va</b> <i>cognac, chartreuse jaune, cassis, lemon</i>	16
<b>Chien Salé</b> <i>chicago distilling "ceres" vodka, aperol, vin jaune, grapefruit</i>	18
<b>Un Petit Jaune</b> <i>el güel mezcal, suze, sherry, pineapple</i>	16

## BIÈRE ET CIDRE

Meteor Pils	10
Kronenbourg 1664	8
Brasserie d'Achouffe "La Chouffe"	14
Daufresne Pear Cider (750ml)	45

### BIÈRE DE GARDE (750ML)

Brasserie des Voirons "Lug" Biere Blonde	90
Brasserie des Voirons Biere vivante de Savagnin 2022	225
Brasserie des Voirons biere vivante Bourgeons de Sapin 2021	155

## KIRS

11

Kir Savoie  
*blanc & dry vermouth*

Kir Menton  
*fresh lemon soda*

Kir Normand  
*normandy cider*

Kir Lorraine  
*alsatian beer*

Kir Bourgogne  
*chilled burgundy wine*

## LES VINS BY THE GLASS

### SPARKLING

Crémant d'Alsace Extra Brut Blanc de Blancs 'Breit', Mélanie Pfister	NV	21
Brut 'L'Assemblage', Pertois-Moriset	NV	26
Bouzy Grand Cru XVI Extra Brut 'Les Parcelles', Pierre Paillard	NV	35
Brut Rosé Grand Cru 'Bouzy - No. 3', André Clouet	NV	28

### WHITE

Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie 'les Gras Moutons', Domaine de la Pépière	2020	16
Pouilly-Fumé 'Calcite', Francis Blanchet	2020	19
Cassis, Domaine du Bagnol	2020	22
Vouvray Sec 'Cuvée Silex', Domaine Vigneau-Chevreau	2021	17
Bourgogne Côtes d'Auxerre, Domaine d'Edouard	2020	25

### ROSÉ

Sancerre 'Chavignol', Domaine Paul Thomas	2021	18
---	------	----

### RED

Beaujolais-Villages, Jean Foillard	2019	18
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Cuvée de Menhir", Charles Père et Fille	2020	20
Gigondas, Château du Trignon	2016	25
Pomerol, Château Pince	2015	38
Saint-Joseph 'Vieilles Vignes', Domaine Gérard Courbis	2019	22

### DESSERT

Muscadet de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban	NV	16
Pineau des Charentes Blanc, Vallein-Tercinier	NV	18
Ratafia de Champagne, R. Geoffroy	NV	22
Banyuls 'Solera', Domaine Madeloc	NV	28



## ZERO PROOF

Evian Sparkling Water (750ml)	8
Housemade Salted Lemon Soda	6
TÖST Sparkling Beverage	10
Mexican Coca-Cola	4
Diet Coke	4
Mexican Squirt	4