

POTAGES ET SALADES

Bisque de langouste <i>Lobster Bisque</i>	10.
Potage du Jour <i>Soup of the day</i>	8.
Pousses vertes, échalotes frites et vinaigrette de xérès et noisettes <i>Local field greens with herbs, fried shallots & sherry-hazelnut vinaigrette</i>	8.
Roquette, betteraves, noix, oignons rouges, fromage de chèvre mackenzie et vinaigrette orange et estragon <i>Arugula, beets, walnuts, red onions, warm Mackenzie goat cheese & orange-tarragon vinaigrette</i>	11.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, nicoise olives & red wine vinaigrette</i>	13.
Frisée, poire pochée, lardon, champignons, parmesan et vinaigrette au cidre de pommes <i>Frisée, poached pears, bacon lardon, mushrooms, shaved parmesan & apple cider vinaigrette</i>	12.
ENTRÉES	
Tarte de lapin au parmesan et jambon en croûte <i>Rabbit pie with Parmesan Reggiano & prosciutto crust</i>	10.
Omelette Sauder farms avec jambon de bayonne et fromage <i>Sauder farms omelet with mushrooms, jambon bayonne & cave aged gruyere cheese, brioche & pear butter</i>	12.
Saucisse grillée de fruits de mer <i>Grilled seafood sausage, in homage to David Waltuck. Lobster, white fish, scallops, shrimp & pine nuts with shallot beurre blanc</i>	14.
Cuisses de grenouilles en persillade <i>Frog legs, garlic, parsley & butter</i>	15.
Artichauts barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil & butter</i>	11.
Pince de crabe et la sauce cocktail <i>Jonah empress crab claws with tarrogon cocktail sauce</i>	17.
Foie gras compote de poires, pruneaux secs et sauce à l'Armagnac <i>Seared foie gras, toasted brioche, pear compote, plum & Armagnac sauce & poached grapes</i>	23.
Terrine de canard aux cerises et pistaches <i>Country duck-terrine with cherries & pistachios</i>	11.
Escargots de Bourgogne au fenouil et beurre à l'ail <i>Burgundy snails with fennel, garlic, butter & parsley</i>	14.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.

PLATS PRINCIPAUX

- Coquilles St. Jacques sautées à la graisse de canard avec pommes
duchesse, concassé de tomates et basilic **33.**
Sea scallops sautéed in duck fat with duchess potatoes, tomato concassé & basil
- Paupiettes de mérrou **29.**
Groupers wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge
- Steak au Poivre **40.**
*Black pepper encrusted Painted Hills Farms New York strip steak with goose-fat fried
potatoes & Cognac cream sauce*
- Steak de venaison avec Spätzle à la farine de châtaigne, choux
rouge braisé, et sauce demi-glace au genièvre **35.**
Roasted venison, chestnut spätzle, braised red cabbage & juniper berry demi-glace
- Pintade, les pommes de terre écrasées, **33.**
choux de Bruxelles et sauce aux pommes
Guinea hen, smashed fingerling potatoes, roasted Brussels sprouts, Normandy apple-cream sauce
- Tournedos de saumon gratiné au raifort et sa sauce aux concombres **28.**
Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream
- Lapin à la moutarde **32.**
Braised briarwood valley farms rabbit leg, lemon potatoes, celery root & dijon mustard cream sauce
- Bouillabaisse à la Marseillaise **42.**
*Lobster tail, market fish, onions, potato, & fennel stewed in a tomato saffron
broth with baguette toast points & rouille*
- Confit de canard avec risotto de champignons sauvages **34.**
Salt-cured duck leg with wild mushroom risotto
- Pasta pappardelle au poivre noir, queue de bœuf braisée, échalottes
rôties, sauce Demi-crème et oignons au Bordeaux **27.**
Pappardelle pasta, braised beef shin, roasted garlic demi-cream sauce & Bordeaux onions
- Le Burger **33.** ~ please inquire ~
*Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane prepared tableside.
Served with goose fat fried potatoes*
- Caneton de Rouen à la Presse **125.** ~ requires 24 hour notice ~
Pressed duck with blood sauce prepared tableside (for two)
- ## VEGAN: ENTRÉES
- Gratin de choux-fleurs aux truffes **12.**
Truffled cauliflower gratin
- Roquette, fenouil, poire pochée, amandes et vinaigrette aux thym **11.**
Arugula, carmalized fennel, almonds, poached pears, thyme vinaigrette
- ## VEGAN: PLATS PRINCIPAUX
- Napoleon de champignons sauvages **20.**
*Portobello Napoleon with roasted red pepper, grilled squash & zucchini, roasted
cauliflower & red pepper coulis*
- Flageolets sautés à l'ail, aragula, fenouil, romarin et échalottes frites **19.**
Sautéed flageolets beans with garlic, arugula, fennel, rosemary & fried shallots
- Tofu grillé mariné au vin rouge **22.**
Grilled red-wine-marinated tofu with celery root hash, haricot verts, parsley oil & crispy mushrooms

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

Henriot, Brut Souverain, NV	19.
Charles Duret, Crémant de Bourgogne, Brut, Rose, NV	12.
Vigneau, Crémant de Loire, Brut, Loire Valley, NV	14.
Gruet, Demi Sec, New Mexico, NV	10.

WHITES

Muscadet, Clos de la Fontaine, Dom. de la Foliette, Loire, 2012	9.
Pinot Grigio, di Lenardo, Venezia Giulia, 2014	11.
Riesling, Kabinett, Weinkelter, Mosel, 2014	11.
Chardonnay, Albert Bichot, Viré-Clessé, Burgundy, 2015	12.
Sauvignon Blanc, Chateau La Freynelle, Bordeaux, 2015	10.
Chenin Blanc, Jean Claude Bougrier, Vouvray, 2015	9.
Chardonnay, Overlook, California, 2014	12.
Sauvignon Blanc, Dom. du Salvard, Cheverny, 2015	11.

REDS

Pinot Noir, Maison Roche De Bellene, Burgundy, 2014	13.
Merlot/Cabernet Sauvignon, Chateau De Fonbel, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, 2009	15.
Cabernet Sauvignon/Merlot, Château Gonin, Bordeaux, 2010	9.
Cabernet Franc, Coudray Montpensier, Chinon, 2014	10.
Grenache/Syrah, Domaine de Boissan, Sablet, Rhone Valley, 2014	12.
Malbec, Terracae, Cahors, 2014	12.
Gamay, Pierre Chermette, Beaujolais, 2015	11.
Pinot Noir, Sean Minor, Carneros, 2013	12.
Cabernet Sauvignon, Alexander Valley Vineyards, Alexander Valley, 2014	14.

LES BIÈRES

<i>Domestique</i>		<i>Import</i>	
Miller Lite	4.	Kronenbourg 1664	5.
Dogfish Head 60 Minute IPA	5.	Weihenstephaner Hefe Weiss	5.
Two Brothers Domaine du Page	5.	Heineken	5.
Bard's Gluten Free Malt Beer	5.	Gavroche	6.
Left Hand Milk Stout Nitro	7.	Saison Dupont (750ml)	18.
		Unibroue La Fin Du Monde	8.
		Lindemans Framboise	9.
		Chimay Blue	9.
		Etienne Dupont	11.
		Cidre Bouche Brut	
		St. Pauli Girl N/A	4.