

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 & noisettes <i>Local field greens with herbs, fried shallots & sherry-hazelnut vinaigrette</i>	8.
Roquette, fromage de chèvre Mackenzie, oignons rouges, fraises, pêche & vinaigrette à la vanille <i>Arugula, warm Mackenzie goat cheese, red onions, strawberries, peach & vanilla 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, betteraves, pommes grillées, vin d'orange & de raifort, prosciutto croustillant <i>Frisée, beets, grilled apples, orange & horseradish vinaigrette with crispy prosciutto</i>	12.
ENTRÉES	
Tarte de lapin au parmesan & jambon en croûte <i>Rabbit pie with Parmesan Reggiano & prosciutto crust</i>	10.
Omelette <i>Asparagus, Jambon de Bayonne with cave aged gruyere, brioche & lemon marmalade</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.
Rilette au saumon avec des concombres, des radis, une vinaigrette crémeuse & des câpres croustillantes <i>Smoked salmon rilette with cucumbers, radishes, creamy dill dressing & crispy capers</i>	11.
Foie gras avec compote de pêche & sauce à la fraise avec au verjus <i>Seared foie gras, peach compote with wild strawberry & verjus sauce</i>	23.
Terrine de Printemps Agneau & abricot à la menthe & au romarin <i>Spring lamb & apricot terrine with mint & rosemary</i>	12.
Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'ail <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	13.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.

PLATS PRINCIPAUX

- Bronzini Provençal **32.**
Pan roasted Bronzini, provençal salad of fennel, olives & citrus with a brown butter lemon caper sauce
- Paupiettes de mérrou **29.**
Groupers wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge
- Coulette, les asperges, les pommes de terre frites **36.**
d'oie et un beige composé à l'échalote & au vin rouge.
Beef coulette steak, asparagus, goose-fat fried potatoes with a shallot & red wine smoked compound butter
- Côtelettes d'agneau grillées, aubergine caponata, tapenade, marmelade **37.**
d'orange sanguine & huile de persil
Grilled lamb chops, eggplant caponata, olive tapenade, blood orange marmalade & parsley oil
- Pintade, les pommes de terre écrasées, morilles, **32.**
artichauts, thym avec sauce Madère
Guinea hen breast, fingerling potatoes, morel mushrooms, artichokes & thyme with a Madeira sauce
- Tarragone linguine, pois anglais, les oignons de printemps, **24.**
les champignons Shiitake, les tomates de jardin & le ragoût de pesto
Tarragon linguini, English peas, spring onions, shiitake mushrooms, garden tomatoes & ramp pesto
- Tournedos de saumon gratiné au raifort & sa sauce aux concombres **27.**
Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream
- Lapin a la moutarde **32.**
Braised Briarwood Valley Farms rabbit leg, lemon potatoes, shiitake mushrooms & dijon mustard cream sauce
- Bouillabaisse a la Marseillaise **42.**
Lobster tail, market fish, potatoes, onions and fennel stewed in a tomato saffron broth with baguette toast points & rouille
- Poitrine de canard au riz sauvage, agrafe suisse braisée & **33.**
glaçage au miel aux agrumes & au romarin
Duck breast with wild rice, braised swiss chard with a citrus & rosemary honey glaze
- Le Burger ~ please inquire ~ **33.**
Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane prepared table-side. Served with goose fat fried potatoes
- Caneton de Rouen à la Presse ~ requires 24 hour notice ~ **125.**
Pressed duck with blood sauce prepared tableside (for two)

VEGAN: ENTRÉES

- Gratin de choux-fleurs aux truffes **11.**
Truffled cauliflower gratin
- Roquette, tomates, haricot verts, concombres, ail et vinaigrette au thym **10.**
Arugula, tomatoes, haricot verts, cucumbers, garlic & thyme vinaigrette

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

- Napoleon de champignons sauvages **20.**
Portobello Napoleon with roasted red pepper, grilled squash & zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis
- Aubergine farcie provençale avec huile de tomate séchée au soleil, **20.**
olives Kalamata, câpres croustillantes
Provençal stuffed eggplant with sun-dried tomato oil, Kalamata olives & crispy capers
- Tofu frillé mariné au vin rouge **22.**
Grilled marinated tofu, shiitake mushrooms, romanesco, tomato & garlic coulis

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

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

WHITES

Mélon de Bourgogne, Dom. de la Foliette "Clos de la Fontaine," Muscadet, Loire 2015	9.
Pinot Grigio, di Lenardo, Venezia Giulia, Italy 2015	11.
Riesling Kabinett, Gessinger "Zeltinger Schlossberg," Mosel, Germany 2015	12.
Chardonnay, Albert Bichot, Viré-Clessé, Burgundy 2015	13.
Sauvignon Blanc, Chateau La Freynelle, Bordeaux 2015	10.
Chenin Blanc, Jean Claude Bougrier, Vouvray, Loire 2015	9.
Chardonnay, Landmark Overlook, Napa Valley, California 2014	12.
Sauvignon Blanc, Domaine du Salvard, Cheverny, Loire 2015	11.

REDS

Pinot Noir, Roux Père & Fils 'La Moutonnaire,' Burgundy 2015	13.
Merlot, Chateau De Fonbel, Saint-Émilion, Bordeaux 2009	15.
Cabernet Sauvignon & Merlot, Château Gonin, Bordeaux 2010	9.
Cabernet Franc, Coudray Montpensier, Chinon 2014	10.
Grenache & Syrah, Boissan 'Cuvee Clémence,' Sablet, Rhone 2014	12.
Malbec, Terracaë, Cahors 2014	12.
Gamay, Pierre Chermette, Beaujolais 2015	11.
Pinot Noir, Sean Minor, Sonoma Coast, California 2014	12.
Cabernet Sauvignon, Alexander Valley Vineyards, Sonoma, California 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	
		Clausthaler Premium N/A	4.