

## LES POTAGES ET SALADES

Bisque de langouste <i>Lobster Bisque</i>	10.
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	8.
Pousses vertes, échalottes frites et vinaigrette à l'huile de noisette et au vinaigre de Xérès <i>Local field greens with herbs, fried shallots &amp; Sherry-hazelnut vinaigrette</i>	8.
Salade de roquette et chèvre chaud pané, oignons rouges, fraises, vinaigrette pêche et vanille <i>Arugula, warm Mackenzie goat cheese, red onions, strawberries, peach &amp; vanilla vinaigrette</i>	11.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Nicoise olives &amp; red wine vinaigrette</i>	13.
Tomates anciennes, échalottes au vinaigre de Xérès, burrata, réduction de vinaigre balsamique blanc <i>Heirloom tomatoes, Sherry-pickled shallots, burrata &amp; white balsamic reduction</i>	12.
ENTRÉES	
Lapin en croûte de parmesan reggiano et de prosciutto <i>Rabbit pie with Parmesan Reggiano &amp; prosciutto crust</i>	10.
Broccoli Polonaise <i>Broccoli, brown butter, bread crumbs &amp; grated egg</i>	12.
Assiette de charcuterie selon saison, saisonnière, cornichons et pickles, tartine grillée à la confiture de tomate <i>Charcuterie – 4 seasonal house made options with pickled vegetables, tomato jam &amp; toast points</i>	17.
Saucisse de fruits de mer grillée et beurre blanc aux échalottes, en hommage à David Waltuck <i>Grilled seafood sausage in homage to David Waltuck. Lobster, white fish, scallops, shrimp &amp; pine nuts with shallot beurre blanc</i>	14.
Cuisses de grenouille au beurre aillé et persillé <i>Frog legs, garlic, parsley &amp; butter</i>	15.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil &amp; butter</i>	11.
Rillettes de saumon fumé et crudités, sauce à la crème d'aneth et câpres croquantes <i>Smoked salmon rilette with cucumbers, radishes, creamy dill dressing &amp; crispy capers</i>	11.
Foie gras poêlé, compotée de pêche, coulis de mûres et pêches fraîches <i>Seared foie gras, peach compote, black raspberry coulis &amp; fresh peaches</i>	23.
Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'ail <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter &amp; parsley</i>	13.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.

## PLATS PRINCIPAUX

- Loup poêlé, salade Provençale de fenouils, agrumes et olives, beurre aux câpres **32.**  
*Pan roasted bronzino, provençal salad of fennel, olives & citrus with brown-butter lemon caper sauce*
- Paupiettes de mérrou **29.**  
*Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge*
- Steak Coulotte, pommes rissolées à la graisse d'oie, beurre fumé aux échalottes et au vin rouge **36.**  
*Beef Coulotte steak, asparagus, goose-fat fried potatoes with shallot & red wine smoked compound butter*
- Côtelettes d'agneau grillées à la purée d'aubergines, ratatouille et tapenade d'olive **37.**  
*Grilled lamb chops with eggplant purée, ratatouille & olive tapenade*
- Suprême de pintade, risotto de courge jaune, broccolini, sauce Madère et thym **32.**  
*Guinea hen breast, summer squash risotto, broccolini & thyme-Madeira sauce*
- Côtelette de porc, pommes de terre grelots rôties, croquettes de maïs doux et jus de pomme-fruit et sauge **34.**  
*Berkshire Pork Porterhouse, sweet corn croquettes & apple-sage jus*
- Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème **27.**  
*Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream*
- Lapin braisé, parpadelles, carottes anciennes, oignons grelots, céleri-rave, ail et lardons **32.**  
*Braised rabbit with pappardelle pasta, heirloom carrots, pearl onions, celery root, garlic & bacon*
- Bouillabaisse à la queue de homard et au poisson du marché, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille **42.**  
*Bouillabaisse - lobster tail, market fish, potatoes, onions and fennel stewed in tomato saffron broth with baguette toast points & rouille*
- Magret de canard, riz sauvage et mini pâtisson, nappage sauce au miel, agrumes et romarin **33.**  
*Duck breast with wild rice, baby patty pan squash, 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*
- Canard à la Rouennaise ~ 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*

## VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

- Napoleon de champignons sauvages **20.**  
*Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis*
- Aubergine farcie à la provençale et tomates séchées à l'huile d'olive, olives Kalamata et câpres croquantes **20.**  
*Provençal stuffed eggplant with sun-dried tomato oil, Kalamata olives & crispy capers*
- Campanelles, coulis de tomate et ail rôti, tomates anciennes, fenouil grillé, câpres et thym frais **19.**  
*Campanelle pasta with heirloom tomatoes, grilled fennel, capers, fresh thyme & roasted garlic tomato coulis*

## WINES BY THE GLASS

### SPARKLING

Henriot, Brut 'Souverain,' Champagne NV	19.
Charles Duret, Brut Rosé, Crémant de Bourgogne NV	12.
Alexandre Monmousseau, Brut, Crémant de Loire NV	14.
Giorgio Rivetti 'Indigenous,' Prosecco NV	11.
Gruet, Demi Sec, New Mexico NV	10.

### WHITES

Riesling Kabinett, Gessinger "Zeltinger Schlossberg," Mosel, Germany 2015	12.
Pinot Grigio, di Lenardo, Venezia Giulia, Italy 2015	11.
Sauvignon Blanc, Chateau La Freynelle, Bordeaux 2015	10.
Sauvignon Blanc, Domaine du Salvard, Cheverny, Loire 2015	11.
Mélon de Bourgogne, Dom. de la Foliette "Clos de la Fontaine," Muscadet, Loire 2015	9.
Chardonnay, Albert Bichot, Viré-Clessé, Burgundy 2015	13.
Chenin Blanc, Jean Claude Bougrier, Vouvray, Loire 2015	9.
Chardonnay, Landmark Overlook, Napa Valley, California 2014	12.
Rosé, Jean-Luc Colombo, Marseille, Provence 2016	11.

### REDS

Gamay, Pierre Chermette, Beaujolais, France 2015	11.
Pinot Noir, Sean Minor, Sonoma Coast, California 2014	12.
Pinot Noir, Roux Perè & Fils 'La Moutonnière,' Burgundy 2015	13.
Grenache & Syrah, Boissan 'Cuvee Clémence,' Sablet, Rhone 2014	12.
Cabernet Franc, Couly-Dutheil 'La Coulée Automnale,' Chinon, Loire 2014	11.
Merlot, Chateau De Fonbel, Saint-Émilion, Bordeaux 2009	15.
Cabernet Sauvignon & Merlot, Chateau Gonin, Bordeaux 2010	9.
Malbec, Terracaë, Cahors, France 2014	12.
Cabernet Sauvignon, Bon Anno, Napa Valley 2014	13.

### LES BIÈRES

<i>Domestique</i>		<i>Import</i>	
Miller Lite	4.	Kronenbourg 1664	5.
Market Garden "Citramax" IPA	6.	Weihenstephaner Hefe Weiss	5.
Two Brothers Domaine du Page	5.	Heineken	5.
Bard's Gluten Free Malt Beer	5.	Saison Dupont (750ml)	18.
Left Hand Milk Stout Nitro	7.	Unibroue La Fin Du Monde	8.
Platform New Cleveland Pilsner	5.	Lindemans Framboise	9.
		Chimay Blue	9.
		Etienne Dupont	11.
		Cidre Bouche Brut	
		Clausthaler Premium N/A	4.