



## POUR COMMENCER

Onion Soup Gratinée Calvados, Crouton, Gruyère	15
Escargots à la Bourguignonne	17
Steak Tartare* Shallot, Capers, Dijon, Quail Egg, Toast	22
Warm Tomato Tarte Fromage Blanc, Herbs de Provence	19
Tuna Tartare à la Marseillaise* Espelette Aioli, Potato Gaufrettes	22

## CHARCUTERIE

Chicken Liver Mousse Dijon, Citrus, Toast	15
Country Pâté Pistachio, Pommery Mustard, Sweet Gherkin	16
Duck Confit Tartine Camembert, Brandied Cherry, Whole Grain Mustard	17

## LES SALADES

Salade Verte Butter Lettuce, Banyuls Vin, Fines Herbs	12
Frisée aux Lardon Soft Poached Egg, Grainy Mustard Vin	15
Tomate d'Été Pistou, Chèvre, Pickled Shallot, Toasted Pine Nut	17
Le Pomeroy Red Romaine, Crisp Apple, Walnut, Point Reyes Blue, Creamy Apple Dressing	15

## AVEC FRITES

Mussels Marinière Garlic, Chablis, Crème, Fines Herbs	25
Poulet Cajun Petite Salade, Beurre Blanc	25
Steak à la Bordelaise* Maître d'Butter, Shallot Confit	39
Filet Sliders* Red Onion Jam, Boursin, Arugula	33
Lobster Roll Lemon-Butter Poached Maine Lobster	39

## LES GARNITURES

Pommes Purées Whipped Yukon Gold Potatoes	9
Roasted Corn Red Pepper, Chèvre	12
Haricots Verts Shallots, Parsley	12
Macaroni au Gratin Butterkäse & Gruyère	13

## FRUITS DE MER

PLATEAUX

**Le Petit\* 140**    ♦    **Le Grand\* 250**

East & West Coast Oysters, Alaskan King Crab,  
Colossal Black Tiger Shrimp, Ahi Tuna Tartare

Accoutrements des Plateaux  
Horseradish Cocktail, Florida Mustard Sauce,  
Sherry Mignonette, Tabasco

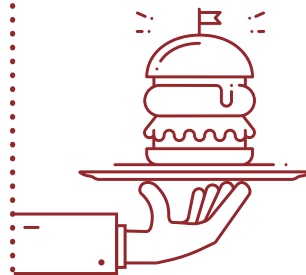
OYSTERS

Sherry Mignonette

<b>West Coast (6)*</b>	<b>25</b>
<b>East Coast (6)*</b>	<b>25</b>

SHELLFISH

<b>Colossal Black Tiger Shrimp (4)</b>	<b>29</b>
<b>Alaskan Jumbo King Crab (1/2 LB)</b>	<b>65</b>



**Burger Royale\***  
Caramelized Onion,  
Butterkäse Cheese,  
Dill Pickle, Remoulade,  
Brioche Bun,  
Pommes Frites **21**



## LUNCH



## VINS AU VERRE

## CHAMPAGNE ET BUBBLES

**Joseph Perrier Cuvée Royale** 26 | 104  
Sainte-Menehould, France NV (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)

**Camille Braun Brut Rosé** 17 | 68  
Cremant d'Alsace, France NV (Pinot Noir)

**Castelnuovo Prosecco DOC** 14 | 56  
Veneto, Italy NV (Glera)

## ROSÉ

**Le Provençal** 15 | 60  
Côtes de Provence, France 2020 (Grenache, Syrah, Carignan)

## BLANC

**Bouchard 'Pere et Fils' Rully White Burgundy** 26 | 104  
Rully, Burgundy, France 2018 (Chardonnay)

**Bernard Fleuriet et Fils Sancerre** 21 | 84  
Sancerre, France 2022 (Sauvignon Blanc)

**Paul Mas Réserve 'Languedoc Blanc'** 15 | 60  
Languedoc-Roussillon, France 2020  
(Vermentino Marsanne Grenache)

**Highway 12 Sauvignon Blanc** 14 | 56  
MacLeod, Sonoma Valley, California 2022 (Sauvignon Blanc)

## ROUGE

**Omero Pinot Noir** 19 | 76  
Willamette Valley, Oregon 2017 (Pinot Noir)

**Les Athlètes du Vin Pinot Noir** 15 | 60  
Loire, France 2020 (Pinot Noir)

**J.L. Chave 'Mon Coeur'** 17 | 68  
Côtes du Rhône, France 2020 (Grenache, Syrah, Mourvèdre)

**Bonanno Cabernet** 21 | 84  
Napa Valley, California 2021 (Cabernet Sauvignon)

## SANS ALCOHOL

**Jus de Jardin** Green Apple, Cucumber, Ginger, Lemon,  
Spinach, Celery 9

**Best Day Brewing Kölsch NA** Northern California (0%) 7

**Cloud Water CBD Sparkling Water** 8  
Blood Orange & Coconut

## BIÈRES

## PRESSION

**Kronenbourg '1664 Blanc' Whitbier** 8  
Alsace, France (5.0%)

**Haymarket 'Hazy is Lazy' IPA** 9  
Chicago, IL (6.6%)

## PACQUET

**Brasserie D'Achouffe 'La Chouffe' Blonde Ale** 11  
Belgium (8.0%)