



## POUR COMMENCER

Onion Soup Gratinée Calvados, Crouton, Gruyère	13
Escargots à la Bourguignonne	16
Warm Tomato Tarte Fromage Blanc, Herbs de Provence	18
Steak Tartare Shallot, Capers, Dijon, Quail Egg, Toast	21
Tuna Tartare à la Marseillaise Espelette Aioli, Potato Gaufrettes	21

## CHARCUTERIE

Chicken Liver Mousse Dijon, Citrus, Toast	14
Country Pâté Pistachio, Pommery Mustard, Sweet Gherkins	15
Salmon Rillettes Poached & Smoked Salmon, Buttered Toast	14

## LES SALADES

Salade Verte Butter Lettuce, Banyuls Vin, Fines Herbs	11
Frisée aux Lardon Soft Poached Egg, Grainy Mustard Vin	14
Roasted Beets Baby Kale, Chèvre, Hazelnut Vinaigrette	15
Le Pomeroy Red Romaine, Crisp Apple, Walnut, Point Reyes Blue, Creamy Apple Dressing	14

## AVEC FRITES

Mussels Marinière Garlic, Chablis, Crème, Fines Herbs	24
Chicken Paillard Arugula, Lemon, Parmesan	22
Steak à la Bordelaise Maître d'Butter, Shallot Confit	38
Filet Sliders Red Onion Jam, Boursin, Arugula	32
Lobster Roll Lemon-Butter Poached Maine Lobster	38

## LES GARNITURES

Pommes Purées Whipped Yukon Gold Potatoes	8
Brussels Sprouts Parmesan, Saba	12
Haricots Verts Shallots, Parsley	11
Macaroni au Gratin Butterkäse & Gruyère	12

## FRUITS DE MER

### PLATEAUX

Le Petit 135 ♦ Le Grand 245

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

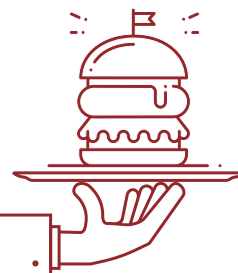
West Coast (6) 24

East Coast (6) 24

### SHELLFISH

Colossal Black Tiger Shrimp (4) 28

Alaskan Jumbo King Crab (1/2 LB) 64



### Burger Royale

Caramelized Onion, Butterkäse Cheese, Dill Pickles, Remoulade, Brioche Bun, Pommes Frites 18



LUNCH

DES COCKTAILS

**Le Spritz**  
Strawberry-Infused Aperol,  
Dolin Blanc, Basil, Bubbles, Orange 14

◇

**Wild Child à la Pression**  
Vodka, Dolin Blanc, Ginger,  
Passionfruit, Lemon, Bubbles 14

◇

**Blood Orange Margarita à la Pression**  
Tequila Blanco, Cointreau, Blood Orange,  
Lime, Sage, Tajín 16

◇

**Spruce St. Manhattan**  
Chai-Infused Rye Whiskey, Vermouth,  
Pierre Ferrand 1840 Cognac,  
Maraschino Liqueur, Maple, Big Rock 14

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE ET BUBBLES

**Henriot Brut Souverain** 25 | 100  
Champagne, France NV (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

**Camille Braun Brut Rosé** 16 | 64  
Cremant d'Alsace, France NV (Pinot Noir)

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)

**Domaine Bernard Fleuriet Sancerre Tradition** 21 | 84  
Sancerre, France 2021 (Organic Sauvignon Blanc)

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

**J. Moreau & Fils 'Gloire de Chablis'** 20 | 80  
Chablis, France 2020 (Chardonnay)

**Scarpetta Pinot Grigio** 13 | 52  
Friuli-Venezia Giulia, Italy 2021 (Pinot Grigio)

ROUGE

**Omero Pinot Noir** 18 | 72  
Willamette Valley, Oregon 2017 (Pinot Noir)

**Xavier Vignon** 17 | 68  
Vacqueyras, France 2019 (Syrah, Mourvèdre)

**Domaine Jacques Girardin Bourgogne** 21 | 84  
Burgundy, France 2020 (Pinot Noir)

**Bonanno Cabernet** 19 | 76  
Napa Valley, California 2019 (Cabernet Sauvignon)

SANS ALCOHOL

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

**Clausthauler Pilsner NA** Frankfurt, Germany (0%) 7

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

BIÈRES

PRESSION

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

**Brasserie Meteor Pilsner** 8  
Alsace, France (5.0%)

PACQUET

**Delirium 'Tremens' Strong Blonde Ale** 12  
Melle, Belgium (8.5%)