



Hors d'oeuvres

SOUPE DU JOUR Soup of the Day...\$10

SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette...\$12

SALADE DE SAISON Baby Lettuce, Strawberry, Beets, Croutons, Eastern Shore Tomato,
Goat Cheese, Dijon Vinaigrette...\$12

SALADE DE CONCOMBRE Cucumber Salad, Red Onion, Radishes, Capers, Dill Crème Fraîche...\$12

PÂTÉ MAISON House-Made Pâté, Pistachio, Pickled Onion...\$13

BEIGNETS DE CREVETTES Asparagus & Shrimp Beignets, Saffron Aioli...\$14

FRISÉE AUX LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Dijon Vinaigrette...\$14

Principaux

TRUITE AMANDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf...\$23

POITRINE DE POULET Chicken Breast, Pommes Purées, English Peas, Chicken Reduction Sauce...\$27

STEAK FRITES New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites...\$29

MAGRET DE CANARD Duck Magret, Pomme Lyonnaise, English Peas, Reduction Sauce.....\$27

BAR RÔTIE Pan Roasted Rockfish , Olive Oil Crushed Potatoes, Asparagus,
Eastern Shore Tomato, Lemon Caper Vinaigrette...\$29

OMELETTE DU JOUR Bacon, Spinach, Goat Cheese, Mesclun Greens...\$15

CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pomme Frites...\$16

SAUMON GRILÉ Grilled Scottish Salmon, Pommes Purées, English Peas, Chive Beurre Blanc...\$27

CLASSIC SALADE NIÇOISE Grilled Tuna, Haricots Verts, Mesclun Greens, Tomato,
Egg, Olives, Red Wine Vinaigrette...\$28

POULET À L'ESTRAGON Whole Roasted Chicken, Pommes Frites...\$52

Suppléments

Haricots Verts...**8**/ Pommes Purées...**6**/ Pommes Frites...**6**/ Asperges...**8**/ Riz Pilaf...**6**

Desserts

TARTE DE SAISON Seasonal Tart...\$9

CRÈME BRULÉE...\$9

MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate Mousse...\$9

Bread

BAGUETTE...\$5

OPEN MONDAY TO SATURDAY FROM 4:00 PM TO 8:00 PM

TAKING ORDER ON THE PHONE START AT 11:00 AM

20% OFF OUR WINE LIST

RESTAURATEURS: Tony Foreman and Cindy Wolf

CHEF de CUISINE: Christopher Scanga