



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
- AUBERGINES CROQUANTES** Eggplant Napoléon, Niçoise Olive Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou...\$10
- 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
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE** Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....\$13

Principaux

- TRUITE AMANDINE** Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf...\$23
- POITRINE DE POULET** Chicken Breast, Pomme Purée, English Peas, Chicken Reduction Sauce...\$27
- STEAK FRITES** New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel, Pomme Frites...\$29
- MAGRET DE CANARD** Duck Magret, Pommes Lyonnaises, English Peas, Reduction Sauce.....\$27
- BAR RÔTI** 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 GRILLÉ** Grilled Scottish Salmon, Pomme Purée, 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, Pomme Frites...\$52

Suppléments

Haricots Verts...**8**/ Pomme Purée...**6**/ Pomme Frites...**6**/ Asperges...**8**/ Riz Pilaf...**6**

Desserts

- TARTE DE SAISON** Seasonal Tart...\$9
- CRÈME BRULÉE**...\$9
- MOUSSE AU CHOCOLAT** Chocolate Mousse...\$9

RESTAURATEURS: Tony Foreman and Cindy Wolf
CHEF de CUISINE: Christopher Scanga