

· A PARTAGER · TO SHARE ·

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| OIGNONS FRITS <i>Fried Onion Rings w/ Tartare Sauce</i> | \$88 | CALAMARS «TEMPURA» <i>Fried Calamari w/ Wasabi Mayonnaise</i> | \$98 |
| ★ LA "FRENCH PIZZA" <i>French Pizza w/ onion jam, bacon, Morteau Sausage & Emmental</i> | \$98 | MINI BURGER AU BOEUF <i>2 Mini Beef Burgers w/ Cheese & Bacon</i> | \$118 |
| LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ET SES CONDIMENTS <i>Selection of Cold Meats Platter</i> | \$198 | MINI BURGER DE POULET <i>2 Mini Chicken Burgers w/ Onion Jam</i> | \$118 |
| ★ CAMEMBERT CHAUD <i>Warm Camembert Cheese w/ Roasted Potatoes</i> | \$208 | ★ L'ASSIETTE DE LA MER <i>Salmon Tartare, Tuna Tartare, mini crab cake, Seared Tuna w/ Sesame Seeds</i> | \$258 |

· ENTRÉES · APPETIZERS ·

| | | | |
|---|---------------------|---|--------------|
| SOUPE DE POISSON ET SA ROUILLE <i>Fish Soup & Rouille</i> | \$78 | ★ ST JACQUES POELÉES ET POIREAUX CREMEUX <i>Seared Hokkaido Scallops w/ Creamy Leek</i> | \$158 |
| ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL <i>Snails in Garlic Butter (x6)</i> | \$88 | SALADE DE QUINOA <i>Artichoke, Avocado, Tomatoes, Coriander & Dill</i> | \$88 |
| ★ FOIE GRAS MAISON ET CHUTNEY <i>Homemade Foie Gras Terrine Served w/ Chutney</i> | \$168 | SALADE NIÇOISE AU THON FRAIS <i>Classic Niçoise Salad w/ Seared Tuna</i> | \$128 |
| ★ POËLÉE DE PALOURDE ET CHORIZO <i>Pan Fried Clams & Chorizo</i> | \$108 | GATEAU DE CRABE TIEDE SAUCE AÏOLI <i>Crab cake w/Coleslaw, Aioli Sauce</i> | \$128 |
| LES TARTARES <i>Tartares w/ French Fries or Salad</i> | | SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET MIEL <i>Warm Goat Cheese Salad w/ Honey</i> | \$118 |
| – SAUMON / Salmon | \$88 / \$158 | | |
| – BOEUF / Beef | \$98 / \$196 | | |
| – DUO / Duo on Toasts | \$138 | | |

· SANDWICHES · SANDWICHES ·

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| ★ CROQUE MONSIEUR <i>Grilled Ham & Cheese Sandwich, French Fries & Salad</i> | \$108 | STEAK SANDWICH <i>Steak Sandwich w/ Tomato Purée, Onion Jam, French Fries & Salad</i> | \$148 |
| CROQUE MADAME <i>Grilled Ham & Cheese Sandwich w/ Fried Egg on Top Served w/ French Fries & Salad</i> | \$118 | | |

· PLATS · MAINS ·

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| LINGUINE AU HOMARD <i>Lobster Linguine</i> | \$258 | SOURIS D'AQNEAU BRAISÉE <i>POMME DE TERRE MOUSSELINE</i> <i>Braised Lamb Shank w/ Mashed Potato</i> | \$218 |
| ★ TUNA À LA PLANCHA <i>Seared Tuna w/ Creamy Zucchini, Pesto, Sun Dried Tomatoes & Pine Nuts</i> | \$208 | ★ CÔTE DE COCHON À L'OS (300G) CHOUX ROUGE BRAISÉ <i>Roasted Pork Chop w/ Braised Red Cabbage</i> | \$188 |
| FILET DE LOUP EN AÏOLI <i>Poached Seabass Fillet served w/ Steamed Vegetables & Garlic Mayonnaise</i> | \$208 | CUISSE DE CANARD CONFIT <i>Duck Leg Confit w/ Mashed Potato</i> | \$188 |
| SOLE MEUNIÈRE <i>Lemon Butter Sole w/ Broccolis & Boiled Potatoes</i> | \$208 | ★ FILET DE BOEUF ET GRATIN DAUPHINOIS <i>Beef Tenderloin w/ Gratin Dauphinois & Pepper or Béarnaise Sauce</i> | \$268 |
| ★ MARMITE DU PÊCHEUR ET SA ROUILLE <i>Fisher Man Stew w/ Rouille Sauce</i> | \$228 | COQUELET ROTI, FRITES & SALADE <i>Roasted Spring Chicken w/ French Fries & Salad</i> | \$198 |

· ACCOMPAGNEMENTS · SIDES ·

| | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| ÉPINARDS / Spinach | \$68 | HARICOTS VERTS / Green Beans | \$68 |
| GRATIN DAUPHINOIS / Potato Gratin | \$58 | FRITES / French Fries | \$58 |
| SALADE VERTE / Mixed Salad | \$58 | PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE <i>Truffle Mashed Potato</i> | \$88 |

· DESSERTS · DESSERTS ·

| | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| ★ TARTE TATIN <i>Traditional Apple Pie w/ Vanilla Ice Cream</i> | \$88 | ★ MOUSSE AU CHOCOLAT DE MAMAN <i>Mum's Chocolate Mousse</i> | \$68 |
| ★ MOËLLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate Fondant w/ Vanilla Ice Cream</i> | \$78 | PROFITEROLES <i>Choux Pastries Filled w/ Vanilla Ice Cream & Chocolate Sauce</i> | \$88 |
| CRÈME BRULÉE <i>Crème Brulée</i> | \$65 | TARTE AU CITRON MERINGUÉE <i>Lemon Meringue Tart</i> | \$68 |