

## HORS D'ŒUVRES

**SOUPE À L'OIGNON** \$14  
*classic onion soup*

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE** \$19  
*parsley, butter, lemon, garlic & shallot*

**CAESAR SALAD** \$16  
*anchovy vinaigrette, parmesan & herbed croutons*

**FRITURES DE CALAMAR** \$19  
*fried squid, spicy mayo & fresh lemon*

**STEAK TARTARE** \$19/\$24  
*prime tenderloin, capers, shallots, parsley & quail egg*

**SALADE D'AUVERGNE** \$18  
*baby arugula, endive, fourme d'ambert, candied walnuts, apples & walnut vinaigrette*

**MOUSSE DE FOIE GRAS** \$22  
*Hudson Valley foie gras, onion compote & red wine port sauce*

**FRISÉE AUX LARDONS** \$16  
*frisée, organic poached egg, bacon & sherry vinaigrette*

**MOULES À LA NORMANDE** \$19  
*cream, mushrooms, bacon & Calvados*

**BOUDIN NOIR** \$21  
*blood sausage, potato purée & caramelized apples*

ORIGINE D'APPELLATION CONTRÔLÉE  
N.Y. CITY

### Pâtes Fraîches Maison

**Pâtes aux Fruits de Mer**  
*squid ink linguini, seppia, rock shrimp & tomatoes* \$29

**Raviolis aux Champignons**  
*mushroom ravioli, black truffle beurre fondu & burgundy truffles* \$34

**Cavatelli au Lapin**  
*ricotta cavatelli, braised rabbit, almonds, & root vegetables* \$28

## Pièces du Boucher

**BOUCHERIE BURGER**  
*dry-aged blend, caramelized onions, aged gruyère & french fries* \$26

**STEAK FRITES AU POIVRE**  
*14 oz prime New York strip, four peppercorn cream sauce & french fries* \$36

**FILET DE BŒUF**  
*10 oz center cut filet mignon & truffle butter* \$45

**ONGLET DE BŒUF À LA LYONNAISE**  
*14 oz hanger steak & white wine shallot demi-glaze* \$38

**FAUX-FILET BERCY**  
*16 oz dry-aged bone-in New York strip* \$42

**CÔTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS**  
*16 oz grass-fed veal porterhouse, enochi mushrooms, sweetbreads & veal jus* \$54

**CÔTES DE CHEVREUIL**  
*herb-crusted rack of venison, market vegetables & demi-glaze* \$38/\$74

**CHATEAUBRIAND POUR DEUX**  
*22 oz dry-aged center-cut filet mignon, market vegetables & bone marrow bordelaise* \$120

**CÔTE DE BŒUF POUR DEUX**  
*36 oz dry-aged tomahawk rib-eye, roasted bone marrow & bordelaise* \$135

## PLATS PRINCIPAUX

**Poulet Rôti** \$29  
*organic chicken, market vegetables, potato purée & chicken jus*

**Tripes de Veau Gratiné** \$31  
*honeycomb tripe, pork belly, tomato & white wine*

**Flétan Poêlé** \$34  
*seared halibut, roasted parsnips, haricot vert & carrot purée*

**Truite aux Amandes** \$32  
*rainbow trout, almonds, brown butter, lemon & fine herbs*

**Saumon à L'unilatéral** \$28  
*North Atlantic salmon, leek fondue, fingerling potatoes & citrus*

**Légumes Tagine** \$23  
*slow-cooked vegetables, ras el hanout & couscous*

**Confit de Canard Pommes Salardaises** \$31  
*confit duck leg, frisée & truffle potatoes*

## Spécialités du Jour

FROM THE BUTCHER  
*large format signature plate — house selection of dry-aged meat* M/P

MONDAY  
*Homard Grillé* \$44

TUESDAY  
*Cassoulet Maison* \$34

WEDNESDAY  
*Coq au Vin* \$32

THURSDAY  
*Bouillabaisse* \$39

FRIDAY  
*Sole à la Grenobloise* \$46

SATURDAY  
*Bœuf Bourguignon* \$34

SUNDAY  
*Choucroute* \$31

### Garnitures

Pommes Allumettes  
Ratatouille  
Gratin de Pommes de Terre  
Champignons Sautés  
Épinards à la Crème  
Purée de Pommes de Terre  
\$10

## Fromage \$5

Morbier ☘ Comté ☘ Saint-Marcellin ☘ Fourme d'Ambert  
Brebirousse ☘ Fleur de Maquis

— Full board \$54 —

## Charcuterie \$5

Hudson Valley smoked duck breast ☘ Hudson Valley duck salami  
Pheasant terrine ☘ Prosciutto di Parma ☘ Chicken liver mousse ☘ Speck