

BISTROT LEO

Le Diner

JAMBON

*butter,
baguette,
mustard*
18



OYSTERS

bordeaux mignonette

east and west coast
half dozen 19



CRUDITÉ

*smoked
onion
aioli*
11

LES HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR <i>chef selection</i>	12
PORK RILLONS <i>frisée salad, dijon</i>	14
POTATO MILLE FEUILLE <i>three sauces</i>	13
SMOKED SALMON RILLETTE <i>crème fraîche, dill, pumpernickel</i>	16
STEAK TARTARE <i>cornichon, fresno chili, bone marrow sabayon</i>	21
FOIE GRAS TORCHON <i>hazelnuts, fruit compote, brioche</i>	24
ESCARGOT BOURGOGNE <i>garlic, herb butter, half dozen</i>	21
MOULES MARINIÈRES <i>garlic, parsley, chili, grilled filone</i>	19

LES SALADES ET LEGUMES

PETIT FARCI <i>ratatouille, basil</i>	12
CAROTTES VICHY <i>lemon-pepper yogurt, herb salad</i>	15
WARM BEET SALAD <i>cambozola blue, orange, chive</i>	16
CRAB SALAD <i>bibb lettuce, jonah crab, grapefruit, avocado</i>	21
ROCKET SALAD <i>gala apple, pecorino cheese, mint vinaigrette</i>	15
LOBSTER NIÇOISE <i>oeufs farcis, haricots verts, cherry tomato, fingerling potatoes</i>	26

LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI <i>cockles, parsley, chili oil</i>	23
POULET À LA BRIQUE <i>lemon jus, brown butter</i>	31
BLACK SEA BASS <i>potato scales, crème fraîche, veal reduction</i>	35
SALMON EN PAPILOTTE <i>cherry tomatoes, quinoa, caramelized fennel, broccoli</i>	32
ATLANTIC WILD COD <i>olive oil poached, chorizo, capers, white bean purée</i>	32
STEAK FRITES <i>pommes frites, market greens, sauce béarnaise</i>	38
BEEF FILET AU POIVRE <i>green peppercorns, whipped crème fraîche</i>	43
LE HAMBURGER <i>tomate, brioche, pomme frites</i>	23
GRILLED "LONG RIB" <i>black garlic bordelaise, calabrian chili</i>	(for two) 68
EIGHT-BONE LAMB CROWN <i>asparagus gratinée, sauce gribiche, lamb jus</i>	(two to four) 168

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

10

SPAETZLE | SAUTÉED VEGETABLES | PETIT POIS | SPINACH | POMMES FRITES