

HUÎTRES

oysters

Beausoleil, NB
3.50 EACH

Shiqoku, WA
3.75 EACH

PETITS PLATS

small plates

Vegetable Pickles
6.00

Oeufs Mayonnaise
Pimentón, Chervil
5.50

Warm Picholine Olives
Preserved Lemon, Chartreuse
7.00

Camembert Beignets
7.00

Potato and Leek Croquettes
Gruyère, Herb Crème Fraîche
7.50

Oysters Gratinées
Choucroute, Riesling
13.50

Pommes Gaufrette
Whipped Chicken Liver Mousse
7.50

Chicken Wings Persillade
Parsley Breadcrumbs
9.50

HORS D'OEUVRES

appetizers

Butter Lettuce Salad
Fines Herbes, Radishes
12.50

Duck Terrine
Pistachios, Cherry
18.00

Pâté de Campagne
Whole Grain Mustard, Cornichons
14.50

Steak Tartare
Egg Yolk, Pissaladière Lavash
16.50

Chicken and Vegetable Soup
Wild Rice, Sprouted Grains
12.00

Steamed Mussels
MB Bière, Garlic Sausage
16.00

Seafood Sausage
Pine Nuts, Beurre Rosé
17.50

Beef Tongue Dijonnaise
Herbes Salées, Rye Croûton
14.00

Escarots Bordelaise
Mushroom Duxelles, Garlic, Parsley
16.50

Sweetbreads Grenobloise
Sweet Onion, Capers, Brown Butter
16.50

Marrow Bones "Blue Ribbon"
Bacon Marmalade, Country Bread
18.00

PLATS DE RÉSISTANCE

main courses

Cocotte de Légumes du Jour
Wood Roasted Vegetables and Grains
24.00

Arctic Char Amandine
Haricots Verts, Sunchoke,
Beurre Noisette
28.00

Loup de Mer
Mussels Provençale
31.00

Lobster Ragout
Spaghetti, Mirepoix, Bacon,
Fines Herbes
32.00

Quail à la Chasseur
Mushrooms, Savoy Cabbage, Vin Jaune
31.00

Scallops Potée
Root Vegetables, White Beans, Ham
31.00

Blanquette de Veau
Paris Mushrooms, Bone Marrow, Pilaf
26.50

French Dip Sandwich
Roast Beef, Horseradish, Gruyère
18.50

Roast Chicken
Frisée, Jus au Vinaigre
26.00

Duck Confit and Sausage
Turnips, Grapes, Sauce au Poivre
27.00

Hamburger
Fully Dressed with Frites
18.50

Steak Frites
Jus aux Herbes, Watercress,
Sauce Choron
36.00

Lamb Leg Steak
Artichokes, Black Olive
28.00

GARNITURES

sides

Grilled Gem Lettuce, Sauce Ravigote
7.50

Warm Beets, Walnuts, Xérès Vinegar
7.00

Eggplant Caviar, Meyer Lemon, Espelette
7.50

Potato and Artichoke Gratin
8.00

Pommes Frites, Aioli
7.00

FROMAGES ET DESSERTS

cheeses and desserts

Pyramide de Touraine, Jeune Autize, or
Ardi Gasna
9.50 EACH

Lemon Tart, Mint Chantilly
8.50

Crêpe Façon Gâteau
8.50

Gâteau Marjolaine, Crème Anglaise
9.50

Sorbets
6.50

Palmier Ice Cream, Calvados Caramel
8.00

VINS PÉTILLANTS SPARKLING WINES

	GLASS	BOTTLE
Crémant de Loire, Bergerie NV	12	60
Crémant de Jura, Berthet-Bondet NV	15	75
Champalou, Vouvray NV		45
Crémant d'Alsace, Meyer Fonné NV		55
Roederer Estate, Anderson Valley NV	12	60
Lassalle, Cachet d'Or, Champagne NV		90
Goerg, Blanc de Blancs, Champagne 2002		95

BLANC WHITE

Muscadet Sèvre et Maine, Pépière 2013		35
Muscadet Sèvre et Maine, Thébaud, Clos des Morines 2010		60
Irouléguay, Herri Mina 2011		35
Sauvignon, Massiac, Vin de Pays d'Oc 2012		35
Sauvignon Blanc, Kenefick Ranch, Calistoga 2012	16	60
Quincy, Rouze 2011		45
Pouilly-Fumé, Laporte, Les Duchesses 2012	11	55
*Anjou, Soucherie, Cuvée des Rangs de Long 2012		50
Vouvray, Champalou, Cuvée Les Fondraux 2012		50
Savennières, Closel, La Jalousie 2012		75
Bourgogne Aligoté, Olivier Leflaive 2011		55
Mâcon Péronne, Gandines 2012	9	45
Pouilly-Fuissé, Noblet 2012		60
Bourgogne, de Puligny Montrachet, Clos du Château 2011		75
Costières de Nîmes, Mas Grand Plagniol 2012		30
Côtes du Rhône, Mourchon 2011		40
Grenache Blanc, Skinner, El Dorado 2012		55
Pinot Blanc, Meyer-Fonné, Alsace 2012	12	60
Riesling, Gresser, Kritt, Alsace 2012	15	75
Riesling, Meyer-Fonné, Réserve, Alsace 2012		55
Pinot Gris, Meyer-Fonné, Réserve, Alsace 2012		65

ROSÉ

Bandol, Bunan 2012		60
Côtes de Provence, Clos Cibonne 2010		70
Côtes de Provence, Houchart 2012		35
Côtes de Provence, Cibonne, Tentations 2013	12	60
Tavel, Amido, Les Amandines 2013		40
Gamay Rosé, Edmunds St. John, Bone-Jolly 2013	13	65

ROUGE RED

	GLASS	BOTTLE
Beaujolais, Terres Dorées, l'Ancien 2011		40
Cru Beaujolais, Régnié, Colette 2011	10	50
*Cru Beaujolais, Brouilly, Descombes 2012		55
?Cinsault, Turley, Bechtholdt Vineyard, Lodi 2013		40
Carignan, Swann, Côtes du Rosa 2012		55
Menetou-Salon, Gilbert 2010		70
Alsace, Deiss 2012		70
Marsannay, Audoin, Cuvée Marie Ragonneau 2011		80
Santenay, Charleaux, Clos Rousseau 1er Cru 2011		70
Pinot Noir, Cep, Sonoma 2011	14	70
Pinot Noir, Joseph Swann, Cuvée des Trois, Russian River 2010		70
Pinot Noir, Walter Hansell, South Slope, Russian River 2011		90
Saumur Champigny, Legrand, Les Lizières 2010		40
Les Vins Conté R12, Lemasson 2012		45
Bourgueil, Chanteleuserie, Cuvée Beauvais 2011	12	60
Bourgueil, La Petite Mairie, les Galluches 2011		50
Crozes-Hermitage, Combier, Purple 2011		50
Crozes-Hermitage, Entrefaux, Les Champs Fourné 2010		50
Côtes du Rhône, Pesquier 2011		40
Côtes du Rhône, Solitude 2012	10	50
Côtes du Rhône Villages, Feraud-Brunel 2011		50
Gigondas, Piaugier 2011		50
Châteauneuf-du-Pape, Perrin 2010		85
Grenache, Skinner, El Dorado 2011		60
Minervois, Massiac 2011		40
Pic St. Loup, Bergerie l'Hortus 2012		40
Cahors, Coutale 2011		35
Cahors, Coustarelle 2010		40
Bordeaux, La Rame 2010		45
Côtes du Bourg, Falfas 2010		60
Fronsac, Roches de Ferrand 2007	12	60
Cabernet Sauvignon, Meyer Family, Napa Valley 2009		95

VINS DOUX SWEET WINES

Muscat de Beaume de Venise, Durban 2011	10	40	375ML
Muscat de Mireval, Exindre 2012	14	90	
Rivesaltes Ambré, Fontanel 2000	12	80	
Banyuls, Chapoutier 2012	12	50	500ML

COCKTAILS

Mv Mornina Sun Iced Green Tea, Gin, Saffron Liqueur 11.00
Way Back When Dry Rye Gin, Yellow Chartreuse, Celery 10.00
The Spotlight Kid Kirsch Eau de Vie. Scotch, Turbinado Sugar 12.00
Pass the Hat Aged Rhum. Aperol, Fino Sherry, Bonal, Lime 11.00
The Ace Rye. Calvados, Sloe Gin, Honey, Lemon, Rosemary 10.00
Dagger of a Day Cognac. Bonal, Apricot Liqueur, Anqostura 12.00
Special Forces Calvados, Apple, Sweet Vermouth, Walnut 12.00

SPIRITS

ARMAGNAC	
Château de Pellehaut Reserve	16
BAS ARMAGNAC	
Domaine Boingneres 1999	38
Château de Briat Hors d'Age	20
Château de Ravignan 1984	32
COGNAC	
Dudognan Vielle Reserve 20yr	35
Pierre Ferrand 30yr	26
Camus Borderies VSOP	16
CALVADOS	
Adrien Camut 6yr Pays d'Auge	19
Michel Huard Hors d'Age	22
Domaine de Manoir de Montrieul	16
Lemorton 6yr Vieux	18
Lemorton 1978	36
EAU DE VIE	
F. Meyer Kirsch	16
Jean-Paul Mette Poire Williams	22
Jean-Paul Mette Framboise Sauvage	22
SINGLE MALT	
Auchentoshan 12yr	16
Balvenie 12yr	18
Lagavulin 16yr	22
Glenmorangie 10yr	14
Tallisker 10yr	20
APERTIFS ET DIGESTIFS	
Amaro Nonino	14
Aperol	9
Bonal	9
Campari	10
Chartreuse Jaune	16
Chartreuse Vert	16
Fernet Branca	9
Kina l'Avion d'Or	12
Lillet Blanc	9
Pernod	9
St. George Absinthe	14

VINS AU VERRE

wines by the glass

VINS PÉTILLANTS

Crémant de Loire, Bergerie, NV	12
Crémant de Jura, Berthet-Bondet, NV	15
Roederer Estate, Anderson Valley, NV	12

BLANC

Sauvignon Blanc, Kenefick Ranch, Calistoga, 2012	16
Pouilly-Fumé, Laporte, Les Duchesses, 2012	11
Mâcon Péronne, Gandines, 2012	9
Pinot Blanc, Meyer-Fonné, Alsace, 2012	12
Riesling, Gresser, Kritt, Alsace, 2012	15

ROSE

Côtes du Provence, Cibonne, Tentations, 2013	12
Gamay Rosé, Edmunds St. John, Bone-Jolly, 2013	13

ROUGE

Cru Beaujolais, Régnié, Colette, 2011	10
Pinot Noir, Cep, Sonoma, 2011	14
Bourgueil, Chanteleuserie, Cuvée Beauvais, 2011	12
Côtes du Rhône, Solitude, 2012	10
Fronsac, Roches de Ferrand, 2007	12

VINS DOUX

Muscat de Beaume de Venise, Durban, 2011	10
Muscat de Mireval, Exindre, 2012	14
Rivesaltes Ambré, Fontanel, 2000	12
Banyuls, Chapoutier, 2012	12

BIÈRES ET CIDRES

beers and ciders

Kronnenberg 1664	6
Leffe Blonde	8
Drake's IPA	7
Anchor Porter	7
Clausthaler Non-Alcoholic	6
Pacory Poiré Domfront Cider 750ML	25
Bordelet Brut Tendre Cider 750ML	31