



## HORS D'ŒUVRES

- SALADE VERTE** bibb lettuce, radish, fines herbes, bistro vinaigrette ... 9
- OEUF EN MEURETTE** red wine poached duck egg, button mushrooms, lardons ... 18
- RILLETTES** smoked blue fish, horseradish, dill, crème fraîche, trout roe ... 10
- PÂTÉ MAISON** country style pork pâté, prunes, pistachios, moutarde l'ancienne ... 13
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE LYONNAISE** ... 9
- SALADE CÉSAR** little gems, classic dressing, pecorino, boquerones, croutons ... 14
- FOIE DE VOLAILLE** chicken liver mousse, madeira gelée, pecan raisin toast ... 11
- VELOUTÉ DE COURGE** roasted butternut squash soup, ginger, pumpkin seeds, yogurt, pears ... 12
- VOL AU VENT AUX ESCARGOTS** Burgundian snails, mushroom duxelles, beurre d'escargot, puff pastry ... 17

## ENTRÉES

- RICOTTA GNOCCHI** sweet potato, brussels sprouts, walnuts, parmesan ... 22
- THON À LA PROVENCALE** herb crusted tuna, white beans, orange, picholine olives, fennel ... 29
- CONFIT DE CANARD** crispy moulard duck leg, spinach, pommes rosti, shiitakes ... 26
- SAUMON ROTI** potato crusted salmon, spinach, hen of the woods mushrooms, lemon beurre blanc ... 35
- STEAK FRITES** Creekstone strip steak, pommes frites, sauce béarnaise ... 38
- TRUITE GRENOBLOISE** sautéed trout, fennel purée, fingerlings, carrots, lemon-caper beurre noisette ... 25
- MOULES DIJONNAISE PEI** mussels, pastis, herbs de Provence, Dijon mustard, frites ... 26
- JOUE DE BOEUF** beef cheek Bourguignon, pommes purée, lardons, pearl onions, button mushrooms ... 35
- MAGRET DE CANARD** seared duck breast, celery root, wild rice, hazelnuts, sour cherries ... 34

## COCKTAILS

**ROSE WINDOW** ...14  
CAPOTOLINE ROSÉ VERMOUTH, ST-GERMAIN,  
LEMON, SPARKLING WINE

**FANCY SOUR** ...12  
BONAL, LUXARDO, LEMON, ORANGE BITTERS

**CHELSEA BOOT** ...14  
DEWAR'S, AMARO MONTENEGRO, HONEY, LEMON

**FOURTH DEGREE**...12  
BEEFEATER GIN, DOLIN ROUGE VERMOUTH,  
DOLIN DRY VERMOUTH, PASTIS

**WIDOW'S KISS** ...16  
CALVADOS, YELLOW CHARTREUSE, BENEDICTINE

**DANDY**...14  
RITTENHOUSE RYE, BYRRH, COINTREAU,  
ANGOSTURA BITTERS

## BIÈRE

Kronenbourg 1664, Lager, France	7
Meteor, Pilsner, France	8
Wittekerke, Witbier, Belgium	8

## APÉRITIFS

### ABSINTHE

La Muse Verte	15
Pernod	13
St. George	14
Vieux Carré	14

### PASTIS

Granier, <i>Mon Pastis</i>	9
Pernod	9

### SPIRITS

Aperol	7
Campari	8
Bonal Gentiane Quinquina	9
Byrrh Grand Quinquina	11
Lillet Blanc	10
Suze	9

### SHERRY

Alvear, Fino Sherry, Mantilla	9
-------------------------------	---

### VERMOUTH

Capitoline Rosé	9
Carpano Antica	12
Cocchi Americano	10
Cocchi di Torino	9

## WINES

GLASS | BTL.

### BUBBLES

François Montand, Brut Blanc de Blancs NV	12   45
Thierry Triolet, Côtes de Sezanne, Champagne NV	23   86

### BLANC

Francois Crochet, Coteaux du Giennois <i>Les Perrois</i> , Sauvignon Blanc '14	10   38
Jean Chartron, Rully <i>Montmorin</i> , Chardonnay '14	14   53
Trimbach, Alsace, Riesling '14	14   53
Christophe Thorigny, Vouvray, Chenin Blanc '15	11   42

### ROUGE

Marcel Lapierre, Beaujolais <i>Raisins Gaulois</i> , Gamay '16	11   42
Jean Chartron, Bourgogne <i>Clos de la Combe</i> , Pinot Noir '14	12   45
Domaine Bruno Dufeu, Bourgueil <i>Grand Mont</i> , Cabernet Franc '14	13   49
Domaine Santa Duc, Côtes-du-Rhône <i>Les Vieilles Vignes</i> '15	12   45
Château La Bouree, Castillon Côtes de Bordeaux, Merlot '15	14   53