



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
- VOL AU VENT AUX ESCARGOTS** Burgundian snails, mushroom duxelles, beurre d'escargot, puff pastry ... 17

ENTRÉES

- QUENELLES DE SEMOULES** semolina dumplings, sauce tomate, fennel, olives ... 21
- THON À LA NIÇOISE** herb crusted tuna, haricots verts, potatoes, boquerones, olives, egg ... 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** Allen Brothers 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
- SAUCISSE MAISON** Alsatian style pork sausage, lentils du puy, lardons, apple... 27

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, <i>1664</i> Lager, France	6
Port City, <i>Optimal Wit</i> Witbier, VA	8
Bell's, <i>Two Hearted Ale</i> IPA, MI	8
Brewer's Art, <i>Resurrection</i> Dubbel, MD	8
Köstritzer, Schwarzbier, Germany	7
Oxbow, <i>Crossfade</i> Saison, ME	26 (500ml)

APÉRITIFS

ABSINTHE

Pernod	13
St. George	14
Vieux Carré	14

PASTIS

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

SPIRITS

Aperol	7
Campari	8
Suze	9

SHERRY

Williams & Humbert, <i>Pando Fino</i>	9
---------------------------------------	---

VERMOUTH & AROMATIZED WINE

Capitoline Rosé	9
Bonal Gentiane Quinquina	9
Byrrh Grand Quinquina	11
Lillet Blanc	10
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

Domaine de la Bregeonnette, Muscadet Sèvre-et-Maine '16	10 38
Domaine Raffaitin-Planchon, Sancerre, Sauvignon Blanc '16	15 57
Domaine Les Grands Crays, Viré-Clessé, Chardonnay '14	14 53
Michel Gassier, Costières de Nîmes <i>Nostre País</i> '14	13 49

ROSÉ

Domaine des Terrisses, Gaillac '16	10 38
------------------------------------	---------

ROUGE

Christophe Pacalet, Juliéna, Gamay Noir '16	14 53
Bruno Colin, Bourgogne, Pinot Noir '14	16 60
Domaine Maestracci, Corse-Calvi <i>Clos Reginu</i> '15	13 49
Domaine Bruno Dufeu, Bourgueil <i>Grand Mont</i> , Cabernet Franc '15	13 49
Saint Cosme, Côtes du Rhône, Syrah '16	12 45
Château Les Vieux Moulins, Blaye - Côtes de Bordeaux, Merlot '11	16 60