



HORS D'ŒUVRES

- SALADE VERTE** bibb lettuce, radish, fines herbes, bistro vinaigrette ... 9
- LES ASPERGES** local asparagus, sauce gribiche, duck egg, pickled ramps ... 17
- 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
- GASPACHO** strawberries, cucumber, feta, garden basil ... 10
- VOL AU VENT AUX ESCARGOTS** Burgundian snails, mushroom duxelles, beurre d'escargot, puff pastry ... 17

ENTRÉES

- RATATOUILLE** Provençal stewed vegetables, piquillo peppers, polenta... 24
- 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
- CRABE À CARAPACE MOLLE** fried softshell crabs, smoked tomato, frisee, wax beans... 34

COCKTAILS

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

ALAIN DELON ...10
RANCIO SEC, CARPANO ANTICA, ORANGE
BITTERS

ARMAGNAC NEGRONI...14
ARMAGNAC, CAPITOLINE TIBER, DOLIN ROUGE

BUILDER-UPPER...14
HARDY V.S. COGNAC, BENEDICTINE, LEMON

GREAT SECRET...15
HENDRICK'S GIN, LILLET BLANC, HOUSE BITTERS

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

BIÈRE

Stella Artois, Lager, Belgium	6
Union Craft, <i>Old Pro</i> Gose, MD	7
Wittekerke, Witbier, Belgium	8
Palm, Amber Ale, Belgium	7
Right Proper, Pale Ale, DC	7
Stillwater, <i>Nu-Tropic</i> IPA, MD	9
Köstritzer, Schwarzbier, Germany	7

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
Capitoline Tiber	9
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

Sélection des Cognettes, Cru Clisson, Muscadet Sèvre-et-Maine '16	10 38
Domaine Raffaitin-Planchon, Sancerre, Sauvignon Blanc '17	16 60
Aphros, Vinho Verde <i>Ten</i> , Loureiro '15	12 45
Vins Auvigue, Saint Véran <i>Moulin du Pont</i> , Chardonnay '14	14 53
Sikelè, IGP Terre Siciliana, Grecanico '16	13 49

ROSÉ

Domaine des Terrisses, Gaillac '17	12 45
------------------------------------	---------

ROUGE

Christophe Pacalet, Juliéna, Gamay Noir '16	14 53
Jean Chartron, Bourgogne <i>Clos de la Combe</i> , Pinot Noir '15	16 60
Domaine du Pas St. Martin, Saumur <i>La Pierre Frite</i> , Cabernet Franc '16	13 49
Le Clos des Jarres, IGP Coteaux de Peyriac <i>Insouciance</i> '16	12 45
Saint Cosme, Côtes du Rhône, Syrah '16	12 45
Château Les Vieux Moulins, Blaye - Côtes de Bordeaux <i>Les Hélices</i> '14	16 60