

Monday • Wine Night
half off all bottles of wine

Tuesday Dinner • Prix Fixe
entrée • Plat Principal • dessert
your choice for \$33.00

Friday Dinner • Bar Special
\$1 oysters at the bar

Lunch Menu Prix Fixe
entrée • Plat Principal • dessert
your choice for \$30
monday - friday 11:30 - 3:00

LA SARDINE

— MENU DU SOIR —

Entrées

MOULES À LA NORMANDE 15

p.e.i. mussels • leeks • calvados • crème fraîche

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE 12

snails burgundy • garlic • parsley • butter

STEAK TARTARE 14

shallots • capers • olive oil • tabasco • country bread

QUEUE DE BOEUF 14

braised oxtail • potato gnocchi

L'OS À MOËLLE 12

roasted bone marrow • fines herbes • sea salt • country bread

COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE" 12

grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze

BRANDADE DE MORUE 13

codfish purée • potato • olive oil • garlic

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10

onion soup • bread • gruyère cheese

SALADE MAISON "DAN" 9

baby romaine • spinach • yellow squash • pomegranate seeds • pear vinaigrette

SALADE LYONNAISE 12

lardons • poached egg • croutons • curly endive • escarole

SALADE D'ENDIVES 11

belgian endive • caramelized hazelnuts • roquefort • sherry vinaigrette

Charcuterie 8

PÂTÉ DE CAMPAGNE pork • allspice

MERGUEZ lamb sausage • harissa

SAUCISSON SEC pork salami • garlic

FROMAGE DE TÊTE head cheese • parsley

RILLETTES DE CANARD duck fat • sea salt

JAMBON BAYONNE house-made prosciutto

GIN AND JUICE lamb salami • juniper • orange

Garnitures 8

CARROTTE whole carrot • honey

CHOUX DE BRUXELLES brussels sprouts • maple butter

LÉGUMES RÔTIS roasted root vegetables • black truffle butter

MACARONIS AU GRATIN bechamel • gruyère

POMMES FRITES fries • sauce gribiche • sea salt

PATATE DOUCE roasted sweet potato • toasted marshmallow

Plats Principaux

STEAK FRITES

grilled top-sirloin • pommes frites
maître d' butter 29
sauce au poivre 30

ENTRECÔTE DE BOEUF POUR DEUX 70

46oz bone-in ribeye for 2 • pommes frites • pearl onions • red wine sauce

RÂBLE DE LAPIN 25

saddle of rabbit • haircots verts • shallot white wine au jus

HOMARD ET FRITES 34

whole grilled lobster • frites • beurre fondu • lemon

CASSOULET TOULOUSAIN 32

white beans • pork sausage • smoked bacon • duck confit

RIS DE VEAU 26

sautéed sweetbreads • spinach • macaroni gratin • maderia sauce

JARRET D'AGNEAU 39

braised lamb shank • rosemary • root vegetables • au jus

COQ AU CHAMPAGNE 22

braised chicken • lardon • pearl onions mushroom • garlic • champagne

SOLE DE DOUVRES MEUNIÈRE POUR DEUX 54

whole dover sole for 2 • zucchini • squash • brown butter

TRUITE ENTIÈRE 21

whole grilled trout • caper brown butter

BOUILLABAISSE "LA SARDINE" 29

shrimp • mussels • clams • calamari • scallops • monkfish • lobster

PÂTES FRAÎCHES 19

fresh house-made pasta • lemon zest • wild mushrooms • parmesan • olive oil

Calvisius Caviar

served with chefs daily accoutrements

ROYAL 90

PRESTIGE 110

CLASSIC 140

reserve one day in advance

