

LA SARDINE

MENU DU DÉJEUNER

Entrées

MOULES À LA NORMANDE 12
p.e.i. mussels • leeks • calvados • crème fraîche

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10
onion soup • bread • gruyère cheese

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE 12
snails burgundy • garlic • parsley • butter

QUEUE DE BOEUF 13
braised oxtail • potato gnocchi

SALADE MAISON "DAN" 8
baby romaine • spinach • yellow squash •
pomegranate seeds • pear vinaigrette

SALADE LYONNAISE 9
lardons • poached egg • croutons •
curly endive • escarole

BRANDADE DE MOURE 12
codfish purée • potato • olive oil •
country bread

SALADE D'ENDIVE 11
belgin endive • caramelized hazelnuts •
roquefort • sherry vinaigrette

Charcuterie Maison 9

PÂTÉ DE CAMPAGNE pork • allspice
MERGUEZ lamb sausage • harissa
SAUCISSON SEC pork salami • garlic
GIN AND JUICE lamb salami • juniper • orange
FROMAGE DE TÊTE head cheese • parsley
DUCK RILLETTE duck fat • sea salt
JAMBON BAYONNE house-made prosciutto

Prix Fixe 30

choose any entrée • plat principaux • dessert

Plats Principaux

STEAK GRILLÉ MAITRE D'HÔTEL 25
top sirloin • pommes frites • garlic butter

QUICHE DU JOUR 15
daily quiche • petite salade

COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE" 15
grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze

BOUILLABAISSE "LA SARDINE" 24
shrimp • mussels • clams • calamari • scallops •
monkfish • lobster broth

SALADE DE HOMARD 22
lobster • butter lettuce • avocado • grapefruit

TRIOS SANDWICHES 18
pain d'epis • oxtail • brandade •
duck rilette • chips

CASSOULET TOULOUSAIN 24
white beans • pork sausage • smoked bacon •
duck confit

PÂTES FRAÎCHES 18
fresh house-made pasta • lemon zest • wild
mushrooms • parmesan • olive oil • garlic

Beverages

SPINDRIFT SPARKLING SODA 4
lemon • cran raspberry • grapefruit • blackberry
REPUBLIC OF TEA BOTTLED ICED TEAS 4.5
blackberry sage • mango ceylon • pomegranate
• ginger peach regular & decaf • darjeeling

Dessert

PAIN PERDU french toast • chocolate sauce
TARTE AUX POMMES warm apple tart
CRÈME BRULÉE vanilla bean custard
GLACES ET SORBETS ice creams & sorbets