

BOISSONS DE LA SARDINE

Cocktails de La Sardine

TEMPLETON RYE MANHATTAN
templeton whiskey • bitters

LIBERTÉ
lillet blonde • hendricks gin • orange
bitters • twist

FRENCH MARTINI
house infused pineapple vodka •
chambord • sparkling wine

CORPSE REVIVER #2
beefeater gin • cointreau •
lillet blanc • fresh lemon juice

GRUMPY FRENCHMAN
bombay sapphire gin • st. germain •
fresh lime juice

BULLEIT OLD FASHIONED
bulleit bourbon whiskey •
muddled brandied cherries • orange

THE FARMER'S DAUGHTER
house infused cucumber vodka •
fresh lime juice • salt • cayenne

Bieres de La Sardine

LAGUNITAS
IPA • 6.2% • chicago 8

OFF COLOR APEX PREDATOR
farmhouse ale • 6.5% • chicago 6

TWO BROTHERS DOMAINE DU PAGE
pale ale • 5.9% • illinois 6

METROPOLITAN KRANKSHAFT
kölsch style • 5% • chicago 6

KRONENBOURG 1664
lager • 5% • france 7

BLANCHE DE BRUXELLES
blanche • 4.5% • belgium 7

ALLAGASH WHITE
witbier • 5.1 % • maine 8

LEFT HAND BREWERY MILK STOUT
stout • 6% • colorado 8

VANDERMILL HARD CIDER
6.9% • michigan 9

Monday • Wine Night

half-off all bottles of wine

Tuesday Dinner • Prix Fixe

entrée • plat principal • dessert

your choice for \$35.00

Happy Hour @ The Bar

mon-thur 5-7pm

Friday Dinner • Bar Special

\$1 oysters at the bar

Lunch Menu Prix Fixe

entrée • plat principal • dessert

your choice for \$30

LA SARDINE

MENU DU SOIR

Entrées

- MOULES BASQUE 16**
p.e.i. mussels • pequillo pepper • chorizo • lillet rosé
- 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
- COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE" 12**
grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze
- BRANDADE CROQUETTES 13**
fried codfish purée • potato • garlic • harissa aioli
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10**
onion soup • bread • gruyère cheese
- SALADE MAISON 10**
red oak • strawberry • fromage blanc • pistachio • balsamic vinegar
- 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
- RILLETTES DE CANARD** duck fat • sea salt
- JAMBON BAYONNE** house-made prosciutto
- GIN AND JUICE** lamb salami • juniper • orange
- HOUSE MADE SPECIAL**

Garnitures

- RISOTTO** ramps 12
- PICKLE PLATE** assortment of house-made pickles 6
- ASPARAGUS** hollandaise sauce • duck egg 9
- MACARONI AU GRATIN** bechamel • gruyère 8
- POMMES FRITES** fries • aioli • sea salt 7
- CAULIFLOWER** au gratin 8
- CARROTS** baby carrots • maple syrup 8

Plats Principaux

- STEAK FRITES**
grilled top-sirloin • pommes frites
maître d' butter 29
sauce au poivre 32
- ENTRECÔTE DE BOEUF POUR DEUX 70**
46oz bone-in ribeye for 2 • pommes frites •
pearl onions • red wine sauce
- LAPIN DU JOUR 27**
rabbit • duck fat sauerkraut • mustard sauce • arugula
- MARGRET DE CANARD 30**
rohan duck breast • fava bean • rhubarb • strawberry •
radish
- CREVETTE AFRICAINE 24**
pan-seared large shrimp • anchovy butter • shrimp
mousse • brioche
- BLANQUETTE DE VEAU 28**
veal sweetbreads • veal shortribs •
peas • asparagus • pearl onion
- POULET « SOTERO » 25**
green circle chicken • raisins • baby carrots • parsnip
mash
- SOLE DE DOUVRES MEUNIÈRE POUR DEUX 54**
spanish whole dover sole for 2 • zucchini • squash •
brown butter
- HALIBUT EN PAPILLOTE 28**
atlantic halibut • fiddlehead ferns • ramps • oyster
mushrooms • caper-tarragon vinaigrette
- BOUILLABAISSE "LA SARDINE" 29**
shrimp • mussels • clams • calamari •
scallops • monkfish • lobster
- RAVIOLI 19**
fresh house-made ravioli • ricotta cheese • egg yolk •
seasonal mushrooms • spring vegetables

LES SARDINES

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR DAILY
SARDINE SPECIAL

EXECUTIVE CHEF :
SOTERO GALLEGOS

CHEF DE CUISINE :
NATHANAEEL EDLBECK

established in 1998 • JEAN CLAUDE POILEVEY

