

LA SARDINE

MENU DU DÉJEUNER

Entrées

- 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 8**
red oak • strawberry • fromage blanc • pistachio • balsamic vinegar
- SALADE LYONNAISE 9**
lardons • poached egg • croutons • curly endive • escarole
- BRANDADE CROQUETTES 12**
fried codfish purée • potato • garlic • harissa aioli
- SALADE D'ENDIVE 11**
belgin endive • caramelized hazelnuts • roquefort • sherry vinaigrette
- COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE" 12**
grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze

Charcuterie Maison 8

- 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 33

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
- SALADE DE HOMARD 22**
lobster • butter lettuce • avocado • grapefruit
- MOULES BASQUES 18**
p.e.i. mussels • pequillo pepper • lillet rosé • chorizo • frites
- LE CHEESEBURGER 21**
house-blend patty • raclette • guanciale • aioli • chips
- POUTINE 16**
frites • braised oxtail • cheese curds • au poivre sauce • pickled pearl onion
- ŒUFS BÉNÉDICTE 18**
poached egg • ham • english muffin • hollandaise sauce
- RAVIOLO 21**
fresh house-made raviolo • ricotta cheese • egg yolk • seasonal mushrooms • spring vegetables • walnuts

Beverages

- SPINDRIET SPARKLING SODA 4**
- REPUBLIC OF TEA BOTTLED ICED TEAS 4.5**

Dessert

- MOUSSE AU CHOCOLAT** chocolate mousse
- TARTE AUX POMMES** warm apple tart
- CRÈME BRULÉE** vanilla bean custard
- GLACES ET SORBETS** ice creams & sorbets