

## 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 BASQUES 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
- FOIE GRAS 20**  
seared fois gras • blueberry compote • brioche
- COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE" 12**  
grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze
- CROQUETTES DE BRANDADE 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 9

- PÂTÉ DE CAMPAGNE** pork • allspice
- MERGUEZ** lamb sausage • harissa
- SAUCISSON SEC** pork salami • garlic
- RILLETTES DE CANARD** duck fat • sea salt
- JAMBON DE 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
- MACARONI AU GRATIN** bechamel • gruyère 8
- ASPARAGUS** hollandaise sauce • duck egg 9
- 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 27**  
rabbit • duck fat sauerkraut • mustard sauce • arugula
- MAGRET DE CANARD 30**  
rohan duck breast • fava bean • rhubarb • strawberry •  
radish
- CREVETTE NIGERIENNE 26**  
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 MEUNIÈRE POUR DEUX 54**  
whole dover sole for 2 • zucchini • squash • brown butter
- PAPILLOTE DU POISSON 28**  
atlantic halibut • fiddlehead ferns • ramps • oyster  
mushrooms • caper-tarragon vinaigrette
- BOUILLABAISSE "LA SARDINE" 29**  
shrimp • mussels • clams • calamari •  
scallops • monkfish • lobster
- RAVIOLI 23**  
fresh house-made ravioli • ricotta cheese • egg yolk •  
seasonal mushrooms • spring vegetables • walnuts

## LES SARDINES

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR DAILY  
SARDINE SPECIAL

*EXECUTIVE CHEF :*  
*SOTERO GALLEGOS*

*CHEF DE CUISINE :*  
*NATHANAEL EDLBECK*

established in 1998 • JEAN CLAUDE POILEVEY

