

## BOISSONS DE LA SARDINE

### Cocktails de La Sardine

#### THE SILENT TREATMENT

gin • canton • green chartreuse •  
lemon

#### MADAME FRAMBOISE

cognac • raspberry sauce • lemon •  
sparkling wine

#### GRUMPY FRENCHMAN

gin • st. germain • fresh lime juice

#### THE FARMER'S DAUGHTER

house infused cucumber vodka •  
fresh lime juice • salt • cayenne

#### LAVENDER FRENCH 75

gin • lavender syrup • lemon juice •  
sparkling wine

#### BLACKBERRY BOURBON SMASH

bourbon • blackberry syrup • lime  
fresh mint

#### SUZE SPRITZER

suze • soda • sparkling wine

### 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

#### LEFT HAND BREWERY MILK STOUT

stout • 6% • colorado 8

#### DUCHESSE DE BOURGOGNE

flemish red ale • 6% • belgium 15

#### DELIRIUM TREMENS

belgian golden ale • 8.5% • belgium 14

#### ERIC BORDELET POIRÉ AUTHENTIQUE

pear cider • 4% • normandy, france  
750ml 40

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 \$35



# LA SARDINE



## MENU DU SOIR

### Entrées

- MOULES BASQUES** 18  
p.e.i. mussels • piquillo 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** 21  
seared fois gras • blueberry compote • brioche
- COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE"** 12  
grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze
- BRANDADE TARTE FLAMBÉE** 13  
codfish purée • potatoes • cherry tomatoes • pistachio pistou • basil
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** 10  
onion soup • bread • gruyère cheese
- SALADE TOMATÉ** 10  
heirloom tomatoes • beets • goat cheese • dill • pistachio • lemon
- SALADE LYONNAISE** 12  
lardons • poached egg • croutons • curly endive • escarole
- SALADE D'ENDIVES** 11  
belgian endive • caramelized hazelnuts • roquefort • sherry vinaigrette

### Charcuterie

9 EACH • ANY 3 FOR 23

OR 6 FOR 34

- PÂTÉ DE CAMPAGNE** pork • allspice
- MERGUEZ** lamb sausage • harissa
- SAUCISSON SEC** pork salami • garlic
- RILLETES DE CANARD** duck fat • sea salt
- JAMBON DE BAYONNE** french style prosciutto
- GIN AND JUICE** lamb salami • juniper • orange
- FROMAGE DE TÊTE** pork • cornichon

### Garnitures

- RISOTTO** seasonal mushrooms • chives 12
- PICKLE PLATE** assortment of house-made pickles 6
- MACARONI AU GRATIN** bechamel • gruyère 8
- GRILLED CORN** mint • espelette aioli 7
- POMMES FRITES** fries • aioli • sea salt 7
- CAULIFLOWER** au gratin 8
- RATATOUILLE** 8
- established in 1998 • JEAN CLAUDE POILEVEY

### 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 • red cabbage • mustard sauce • micro  
mix salad
- POITRINE DE PORC** 24  
pork belly • corn pudding • maple syrup • summer  
slaw
- CAILLES GRILLÉ** 27  
grilled quail • farro • english pea • mint • chanterelle •  
soubise
- POULET « BOUCHON »** 25  
green circle chicken • potato galette • guanciale •  
raclette • windy city greens salanova • mushroom sauce
- SOLE MEUNIÈRE POUR DEUX** 54  
whole dover sole for 2 • zucchini • squash • brown butter
- PAPILLOTE DU POISSON** 28  
black cod • corn • green onions • maitake mushrooms •  
cherry tomatoes • basil-red pepper vinaigrette
- BOUILLABAISSE "LA SARDINE"** 30  
shrimp • mussels • clams • calamari •  
scallops • monkfish • lobster
- FLEISCHNACKA** 23  
grilled eggplant • red pepper • caramelized onion •  
beech mushrooms • lentils • miso

## LES SARDINES

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR DAILY  
SARDINE SPECIAL

EXECUTIVE CHEF :  
SOTERO GALLEGOS

PASTRY CHEF :  
DAWN EDLBECK

CHEF DE CUISINE :  
NATHANAEL EDLBECK

