

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 9
heirloom tomatoes • beets • goat cheese • pistachio • lemon
- SALADE LYONNAISE 9
lardons • poached egg • croutons • curly endive • escarole
- BRANDADE 13
codfish purée • potatoes • garlic
- 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
- POUTINE 16
frites • braised oxtail • cheese curds • au poivre sauce • pickled pearl onion
- ŒUFS BÉNÉDICTE 15
poached egg • ham • english muffin • hollandaise sauce
- FLEICSHNACKA 21
grilled eggplant • red pepper
caramelized onion • beech mushrooms • lentils • miso
- JAMBON-BEURRE 16
prosciutto • saucisson sec • smoking goose "dodge city" salami • bread & butter pickles • baguette • apple-endive salad

Beverages

- LORINA SPARKLING LEMONADE 4
- ORANGINA 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