

BOISSONS DE LA SARDINE

Cocktails de La Sardine

14 EA

FRENCH MANHATTAN

bourbon • lillet • combier

CALVADOS NEGRONI

calvados • campari • sweet vermouth

GRUMPY FRENCHMAN

gin • st. germain • fresh lime juice

THE FARMER'S DAUGHTER

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

CRANBERRY FRENCH 75

gin • cranberry syrup • lemon juice •
sparkling wine

APPLE BOURBON SMASH

bourbon • spiced apple mash •
lemon • fresh sage

THYME OF THE SALTY DOG

vodka • thyme syrup •
fresh grapefruit • salted rim

Bieres de La Sardine

FORBIDDEN ROOT

ipa • 5.5% • chicago 8

OFF COLOR APEX PREDATOR

farmhouse ale • 6.5% • chicago 6

TWO BROTHERS DOMAINE DU PAGE

pale ale • 5.9% • illinois 6

SEASONAL BEER

ask your server

KRONENBOURG 1664

lager • 5% • france 7

ANDERSON VALLEY

orange gose • 4.2% • colorado 8

GREAT LAKES

pilsner • 5.3% • ohio 7

SOLEMN OATH

kölsch style • 4.7% • illinois 7

VANDER MILL

spiced cider • 6.8% • michigan 8

ERIC BORDELET POIRÉ AUTHENTIQUE

pear cider • 4% • 750ml • normandy 38

Monday • Wine Night

half-off all bottles of wine

Tuesday Dinner • Prix Fixe

entrée • plat principal • dessert

your choice for \$35

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 \$33



LA SARDINE



MENU DU SOIR

Entrées

MOULES NORMANDES 18
p.e.i. mussels • cider • leeks • apple • crème fraîche

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE 12
snails • garlic • parsley • butter

TARTARE DE VENAISON 17
foie gras • chanterelle • quail egg

QUEUE DE BOEUF 14
braised oxtail • potato gnocchi

FOIE GRAS TORCHON 21
foie gras • pear butter • brioche

COLLIERS DE POISSON "JEAN CLAUDE" 12
grilled fish collars • capers • lemon • mustard glaze

CHARCUTERIE 20
five selections from the chef to share

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10
onion soup • bread • gruyère cheese

SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES 10
brussel sprouts • cauliflower • cupola •
pomengranate • mint • orange • smoked almonds

SALADE LYONNAISE 12
lardons • poached egg • croutons •
curly endive • escarole

SALADE D'ENDIVE 11
belgian endive • caramelized hazelnuts •
roquefort • sherry vinaigrette

sea-cuterie

TERRINE DE POULPE octopus • piquillo pepper 9

SAUCISSE DE FRUITS DE MER leeks • salmon roe 8

RILLETTE DE SAUMON crème fraîche • brioche 9

GRAVLAX DE TRUITE fjord trout • squid ink crepe 10

BRANDADE potatoes • garlic 10

Garnitures

RISOTTO seasonal mushrooms • chives 12

PICKLE PLATE assortment of house-made pickles 6

MACARONI AU GRATIN bechamel • gruyère 8

GREEN BEANS ALMONDINE almonds 7

POMMES FRITES fries • aioli • sea salt 7

BONE MARROW glazed vegetables 8

CAULIFLOWER au gratin 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 78
46oz bone-in ribeye for 2 • pommes frites •
pearl onions • red wine sauce • bone marrow

CASSOULET 32
lamb • duck • ham • pork belly • breadcrumbs

OSSO BUCCO 24
lamb • couscous • vadouvan • carrots • gremolata

MAGRET DE CANARD 31
duck breast • red cabbage • spaghetti squash • duck jus
• romenesco broccoli

POULET 27
chicken • morel cream sauce • potato galette • guanciale

SOLE MEUNIÈRE POUR DEUX 54
whole dover sole for 2 • zucchini • squash • brown butter

COQUILLES SAINT-JACQUES 28
scallops • sunchoke • pomengranate • crispy quinoa •
botarga

BOUILLABAISSE "LA SARDINE" 30
shrimp • mussels • clams • calamari •
scallops • monkfish • lobster

GNOCCHI 23
butternut squash • maitake mushrooms • pepitas
• sage • sbrinz

LES SARDINES

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR DAILY
SARDINE SPECIAL

EXECUTIVE CHEF :
SOTERO GALLEGOS

PASTRY CHEF :
DAWN EDLBECK

CHEF DE CUISINE :
NATHANAEL EDLBECK

