

# 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 DE CHOUX DE BRUXELLES 9  
brussels sprouts • cauliflower • cupola •  
pomegranate • mint • orange • smoked almonds
- SALADE LYONNAISE 10  
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
- TERRINE DE POULPE octopus • piquillo pepper
- SAUCISSE DE FRUITS DE MER seafood sausage
- SAUCISSON SEC pork salami • garlic
- DUCK RILLETTE duck fat • sea salt
- JAMBON CRU prosciutto

### Prix Fixe 33

choose any entrée • plat principaux • dessert

### Plats Principaux

- STEAK FRITES 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 NORMANDES 18  
p.e.i. mussels • cider • leeks • apple • crème fraîche •  
frites
- POUTINE 16  
frites • braised oxtail • cheese curds •  
au poivre sauce • pickled pearl onion
- ŒUFS BÉNÉDICTES 15  
poached egg • ham • english muffin •  
hollandaise sauce
- GNOCCHI 21  
butternut squash • maitake mushrooms • pepitas •  
sage • sbrinz
- JAMBON-BEURRE 16  
saucisson sec • smoking goose salami • bread &  
butter pickles • baguette • apple-endive salad

### Beverages

- LORINA SPARKLING LEMONADE 4
- REPUBLIC OF TEA BOTTLED ICED TEAS 4.5

### Dessert

- MOUSSE AU CHOCOLAT chocolate mousse
- GATEAU BASQUE stewed apples • maple
- CRÈME BRULÉE vanilla bean custard
- GLACES ET SORBETS ice creams & sorbets