

BOISSONS DE LA SARDINE

Cocktails de La Sardine

14 EA

LAVENDER COLLINS

gin • lemon • lavender syrup

BLUBERRY BASIL GIMLET

vodka • basil syrup • lemon •
blubberies

GRUMPY FRENCHMAN

gin • st. germain • fresh lime juice

THE FARMER'S DAUGHTER

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

OLD THYME

rye • thyme-honey syrup • bitters

MEZCAL MORNING

mezcal • tequila • hibiscus-habanero
syrup • orange juice

WATERLOO

gin • elderflower • cassis • topped
with champagne

VIEUX CARRÉ

rye • antica carpano • cognac •
benedictine

Bieres de La Sardine

SPITEFUL IPA

IPA • 6.2% • Illinois 7

DESCHUTE BREWERY

American wheat ale • 5% • Oregon 7

BUCKLEDOWN FRITZICUFFS

pilsner • 5% • Illinois 7

SEASONAL BEERS

ask your server

KRONENBOURG 1664

lager • 5% • France 7

METEOR

pilsner • 7.5% • France 7

DOGFISH HEAD SEAQUENCH

sour ale • 4.9% • Delaware 8

SAISON DUPONT

saison • 6.5% • Belgium 9

STEM RASPBERRY CIDER

cider • 6.7% • Colorado 7

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 BASQUES 18
p.e.i. mussels • lillet rosé • chorizo • piquillo pepper

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

TARTARE D'AGNEAU 17
lamb • green garlic aioli • english peas • mint • capers

QUEUE DE BOEUF 14
braised oxtail • potato gnocchi

FOIE GRAS TORCHON 21
foie gras • strawberry rhubarb jam • brioche

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

SARDINES 15
asparagus • baked goat cheese • puttanesca

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

SALADE MAISON 10
baby romaine • brioche bread crumbs • sardines • pecorino • crème fraîche vinaigrette

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

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

SALADE DE PRINTEMPS 11
radish • arugula • fromage blanc • english peas • lemon herb vinaigrette

QUENELLES DE BROCHET 12
pike dumpling • lobster bisque

BRANDADE 10
cod fish • potatoes • garlic

Chacuterie

COUNTRY PATÉ 9

DUCK RILLETES 8

PROSCIUTTO 9

CHICKEN LIVER MOUSSE 7

SAUCISSON SEC 7

SALMON RILLETES 9

Charcuterie plate with 5 selections for \$20

established in 1998 • JEAN CLAUDE POILEVEY

Plats Principaux

STEAK FRITES
grilled top-sirloin • pommes frites
maître d' butter 29
sauce au poivre 32

BOEUF WELLINGTON POUR DEUX MP
16oz tenderloin • mushroom duxelle • asparagus • béarnaise • fries • foie gras

COLLIER D'AGNEAU BRAISÉ 24
lamb stew • parisian gnocchi • pearl onion • ramps • feta

MAGRET DE CANARD 31
duck breast • marinated beets • sunchoke • gremolata • cherry vinegar

POULET AUX MORILLES 27
chicken • morel herb sauce • vegetable gratin

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

COQUILLES SAINT-JACQUES 28
scallops • fava bean purée • oyster mushrooms • pickled strawberries

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

AGNOLOTTI AU DÉLICE DE BOURGOGNE 21
ramps • shallots • garlic • pecorino

Garnitures

CHAMPIGNONS RÔTIS maitake • black garlic 14

PICKLE PLATE assortment of house-made pickles 6

MACARONI AU GRATIN bechamel • gruyère 8

ASPERGES asparagus • hollandaise 8

POMMES FRITES fries • aioli • sea salt 7

BONE MARROW maple brulé 8

CAULIFLOWER au gratin 8

EXECUTIVE CHEF :
SOTERO GALLEGOS

PASTRY CHEF :
DAWN EDLBECK

CHEF DE CUISINE :
NATHANAEL EDLBECK

