

\$16 *Panier de Crudités
et son Anchoiade*

Seasonal vegetables Basket
(big enough for 2!)

Artichaud Vinaigrette - \$9
Steamed Artichoke
Mustard Thyme Vinaigrette

La Soupe du Jour - \$8

Coeur de Laitue Vinaigrette aux Herbes - \$9
Bibb Lettuce Salad
Fresh Herbs Vinaigrette

Saumon Cru Mariné à l'Aneth - \$13
Pacific Salmon Carpaccio
Lemon Oil - Fresh Dill

Salade d'Endives au Roquefort - \$14
Endive & Arugula Salad
Roquefort Green Apples
Spiced Walnuts

Chopped Kale Ceasar Salad - \$11
Shaved Parmesan

Charcuterie Board
Choice of 3 - \$16
(\$6 per additional choice)

Rillettes de Canard • Jambon Serrano
Pâté de Canard Maison • Saucisson Sec
Poitrine de Canard fume • Bressaola



**M · E · N · U
D'AUJOURD'HUI**

L'Entrecote Casimir & Co
Grass fed N.Y. Strip Steak
Our Way + French Fries - \$22

SIDES - \$7

Frites Maison • Haricots Verts Persillés
Ratatouille • Purée Maison
Roasted Brussels Sprouts w/ Crispy Bacon

Cheeses - \$16

Le Camembert entier d'Isigny
Le Saint Marcellin entier servi chaud

**LUNCH
A LA CARTE**

Salade Nicoise au thon Frais - \$19
Fresh Yellowfin Tuna Nicoise Salad

Croque Monsieur/Madame - \$13/\$14
on gluten free bread

Chicken Paillard - \$17
with homemade purée
and fresh herbs

Saumon Grillé du Pacifique
Sauce Vierge - Ratatouille - \$24
Grilled Pacific Salmon
Ratatouille Nicoise - Sauce Vierge

Fettuccini de Coeur de Palmier Frais
Tomate Basilic ou Carbonara - \$21
Fresh Heart of Palm Fettuccini
Fresh Tomato Basil or Carbonara

Steak Tartare au Guéridon ou Poelé
Pommes Frites - \$22
Steak Tartare - French Fries
Prepared Tableside or flash seared

Les Moules Marinières - \$19
Pommes Frites
Steamed P.E.I. Mussels Marinier Style
with French Fries

Le French Burger - \$16
on gluten free bread with French Fries