

# Dinner Menu

This is a sample of a recent menu. Changes will be made weekly. Please contact the restaurant directly for a copy of today's menu.

## Entrées

### Moules au Cidre 12

p.e.i. mussels • cider • cream  
• shallots

### Escargots à la Bourguignonne 12

snails burgundy • garlic •  
parsley • butter

### Steak Tartare 14

shallots • capers • olive oil •  
tabasco

### Queue de Boeuf 13

braised oxtail • potato  
gnocchi

### Ris de Veau 15

fried sweetbreads • pecans •  
fresno chili • honey vinegar

### Poulpe 12

grilled baby octopus • arugula  
• mango • rice wine  
vinaigrette

### Poireaux 10

warm leeks • shallots • egg •  
mustard aioli

### Soupe à l'Oignon Gratinée 10

## Plats

## Principaux

### Steak Frites

grilled top-sirloin • pommes  
frites

maître d' butter 28, sauce au  
poivre 30

### Entrecôte de Boeuf Pour Deux 70

bone-in ribeye for 2 •  
pommes frites • pearl onions •  
red wine sauce

### Râble de Lapin 26

saddle of rabbit • potato  
risotto • au jus

### Homard et Frites 34

whole grilled lobster • frites •  
beurre fondu • lemon

### Blanquette de Veau 26

veal short ribs • edamame •  
carrots • mushrooms •  
mustard cream sauce

### Magret de Canard 28

duck breast • rapini • lentils •  
orange sauce

### Poulet aux Morilles "Stephane" 26

onion soup • bread • gruyère  
cheese

### **Salade Maison 8**

butter lettuce • radicchio •  
yellow squash • corn • red  
wine vinaigrette

### **Salade Lyonnaise 10**

lardons • poached egg •  
croutons • curly endive •  
escarole

### **Salade d'Endives 11**

belgian endive • caramelized  
hazelnuts • gorgonzola

### **Charcuterie 8**

*Stagberry Salame* elk •  
blueberries

*Pâté de Campagne* pork •  
allspice

*Maple Pork Belly* fresno chili

*Salchichón Ibérico* cured  
ibérico sausage

*Fromage de Tête* head  
cheese • parsley

*Duck Rillettes* duck fat • sea  
salt

*Jambon Bayonne* house-  
made prosciutto

### **Saucisses 12/20**

#### **house-made sausages**

*Poulet* chicken • herbs de  
provence

roasted chicken breast •  
morel mushrooms • fingerling  
potatoes

### **Sole de Douvres Meunière Pour Deux 54**

whole dover sole for 2 •  
zucchini • squash • brown  
butter

### **Cassoulet Toulousain 26**

white beans • pork sausage •  
smoked bacon • duck confit

### **Truite de Fjord 26**

fjord trout • caramelized  
cauliflower • black grape  
butter sauce

### **Bouillabaisse “La Sardine” 28**

shrimp • mussels • clams •  
calamari • scallops • monkfish  
• lobster

### **Pâtes Fraîches 25**

fresh house-made pasta •  
chanterelle mushrooms •  
parmesan • olive oil

### **Garnitures 8**

*Pommes Frites* fries • aioli •  
sea salt

*Macaroni Gratin* elbow pasta  
• gruyère

*Haricots Verts* green beans •  
almonds

*Carotte Caramélisée* maple  
glazed carrot

*Choux de Bruxelles* brussels  
sprouts • bacon

*Merguez* lamb • harissa •  
paprika

*Canard* duck • orange •  
tarragon

### **Fromages 7**

*Manchego* nutty • sheep • la  
mancha, spain

*Brebirousse*  
*D'Argental* creamy • sheep •  
lyons, france

*Petit Creme brie* • cow •  
petaluma, california

*Black Goat soft* • goat •  
champaign, illinois