

EN-CAS

La Demi Baguette du Fournil

Half baguette · 5.00

La Soupe du Jour

Soup of the day · 18.00

La Soupe à L'Oignon Gratinée

French onion soup · 18.00

Les Escargots à l'Ail et Beurre Persille

Snails in garlic and parsley butter · 21.00

Les Ravioles de Royan, Sauce Crème et Fromage

Cheese raviolis and cream sauce · 22.00

Le Saucisson Chaud, Salade de Pomme de Terre

Warm potato salad, garlic sausage · 20.50

La Tarte Flamblée

Thin "Alsacienne" pizza, onion, bacon, and cream · 19.00

Le Pulpe au Chorizo

Octopus Spanish-style, chorizo, and fingerling potatoes · 21.00

Le Calamari Fris, Sauce Marinara

Fried calamari, marina sauce · 22.00

La Terrine de Foie Gras

Foie gras terrine, toast · 29.00

L'Assiette de Saumon Fumé en Salade

Scottish smoked salmon, arugula · 22.00

Le Pâté de Campagne, Cornichons

Country pate, cornichons and mustard · 20.00

EGGS

La Tartine à l'Avocat

Country bread, mashed avocado, poached eggs · 21.00
[add smoked salmon · 25.00]

Le Pain Perdu

French toast, fresh fruits · 24.00

Les Oeufs Benedicte

English muffin, poached eggs, and hollandaise sauce · 26.00

Le Saumon Benedicte

Poached eggs with salmon · 27.00

Les Oeufs Florentine

Poached eggs, spinach · 25.00

L'Omelette au Chèvre et Epinards

Spinach and goat cheese omelet · 25.00

L'Omelette au Champignons

Mushroom omelet · 25.00

L'Omelette au Fromage et Jambon

Ham and cheese omelet · 25.00

Le Croque Monsieur

Ham and cheese melt · 26.00

Le Croque Madame

Ham and cheese melt, fried egg · 27.50

SALADS

La Salade du Marché

Mixed green salad · 17.00

La Salade Lyonnaise

Frisée salad, bacon and poached egg · 26.00

La Salade "Iceberg"

with bacon, blue cheese dressing · 24.00

La Salade Niçoise Traditionnelle

Traditional with Ortiz tuna · 29.00

La Salade de Chèvre Chaud

Warm goat cheese salad · 21.00

La Salade de "Kale" de l'Automne

Fresh kale salad, dry fruit and nuts · 23.00

La Salade d'Endives

Endives salad, apple, nuts, and fourme d'ambert · 26.00

DE LA MER

Les Huitres de Saison · Oysters · ½ doz 20.00 · 1 doz 40.00

Les Crevettes, Sauce Cocktail · Shrimp cocktail · 24.00

Le Tartare de Saumon · Salmon tartare · 24.00

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Assortment of cheeses, grapes, and nuts · 28.00

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Cured ham, country pâté, cornichons, and mustard · 28.00

LE DUO

Duo of cheese and charcuterie · 52.00

DISHES for TWO

La Côte de Bœuf

Aged 40 oz. Prime Rib with French fries, 3 sauces · 145.00

MAIN COURSE

Le Gratin de Macaroni

Macaroni gratin · 27.00

Les Moules Marinières

Steamed mussels, French fries · 29.00

Le Pavé de Saumon Poêle, Haricots Verts

Roasted salmon, string beans, lemon coulis · 34.00

Le Cabillaud, Purée et Jus de Viande

Cod Fish, soft mashed peas and meat juice · 36.00

Le Steak Tartare, Frites

Classic tartare, fries, and toast · 30.00

Le Steak Frites "Félix"

Special bavette, shallot sauce, French fries · 38.00

L'Entrecôte Frites

14oz from Snake River Farm, fries · 56.00

Le Filet Mignon, Sauces aux Morilles

Beef mignon, morel sauce · 60.00

Le Boeuf Bourguignon

Slow-cooked beef, carrots and mashed potatoes · 35.00

Le Hamburger Merguez, Sauce Samourai

Spicy lamb burger, samurai sauce · 25.00

Le Hamburger, Frites et Salade

Black Angus burger, French fries, salad 27.00
{blue cheese, Swiss, cheddar, bacon, sweet onion, eggs · add 2.00 each}

Les Merguez, Frites et Salades

Spicy lamb sausages, French fries · 28.00

Le Poulet Fermier Rôti, Pommes Purée

Organic roasted chicken, mashed potatoes · 38.00

Le Confit de Canard, Gratin et Frisée

Duck confit, gratin Dauphinois, frisée salad · 36.00

Le Jaret d'Agneau à la Marocaine

Lamb shank Moroccan-style · 44.00

Les Pates du Jour

Pasta of the day · 27.00

SIDES

10.00

Les Frites

French fries

Epinards Sautés

Sautéed spinach

Purée de Pommes de Terre

Mash potatoes

Le Gratin de Pommes de Terre

Potatoes gratin

Les Haricots Verts Sautés

Sautéed string beans

DESSERTS

14.00

La Crème Brûlée

La Tarte aux Pommes

Le Flourless Chocolate Cake

La Mousse au Chocolat

Le Baba au Rhum

Variety of Ice Creams & Sorbets

POUR LA TABLE

Les Oeufs Mayo

Deviled eggs · 11.00

Le Croque Monsieur "Bites"

Croque bites · 20.00

Les Buffalo Falafel

Falafel, mint cucumber yogurt · 21.00

Hummus-Me

White beans, house crostini · 19.00

Les Boulettes de Crabe, Sauce Aigre Doux

Crab balls, Asian style sauce · 21.00

Greek Sampler

Garden vegetables, hummus, babghanous, tzatziki · 24.00

Les Sardines en Boîte, Pain Grillé et Beurre

Boxed sardines, toast and butter · 19.00

Les Frites au Sel de Truffe

Truffle fries · 13.00

Special Menu Upon Request for parties of 10 or more.

Inquire of the staff for more information.

Minimum \$40 for food per person for Brunch

{ BRUNCH fw24-1229 }