

APPETIZERS

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 · 19.00

Le Saucisson Chaud, Salade de Pomme de Terre
Warm potato salad, garlic sausage · 20.50

La Tarte Flambée
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 · 18.00

SALADS

La Salade du Marché
Mixed green salad · 17.00

La Salade Lyonnaise
Frisée salad, bacon and poached egg · 26.00

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

La Salade "Iceberg"
with bacon, blue cheese dressing · 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

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, Frites et Salade

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

Le Hamburger Merguez, Sauce Samourai

Spicy lamb burger, samurai sauce · 25.00

Les Merguez, Frites et Salades

Spicy lamb sausages, French fries · 28.00

Le Poulet Fermier Rôti, Pommes Purée

Organic roasted chicken, mashed potatoes · 33.00

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 · 39.00

Les Pates du Jour

Pasta of the day · 27.00

DE LA MER

Les Huîtres 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

DISHES for TWO

La Côte de Bœuf

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

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

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

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