

# MENU

## Dinner



### Appetizers

*Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages*  
La Goulue's French onion soup 15

*Pêtatou de chèvre au canard fumé et pommes de terre croustillantes*  
Smoked duck, aged goat cheese, and potato tart 24

*Tartare de thon La Goulue façon japonaise*  
Ahi tuna tartare, wasabi miso, cilantro, tempura crisps 24/36

*Timbale de crabe, rémoulade acidulée, oranges sanguines, avocat*  
Colossal crab salad with avocado, passionfruit rémoulade 26

*Poulpe à la plancha, fenouil à l'huile de ciboulette*  
Octopus à la plancha with hummus, fennel, preserved lemon 21

*Les petits gris rôtis dans leurs coquilles*  
Burgundy escargots baked in the shell, garlic parsley butter 23

*Salade Printanière aux légumes et quinoa*  
Boston lettuce, spring vegetables, crispy quinoa, feta 18

*Salade folle de haricots verts et copeaux de Parmesan*  
Haricots verts, artichokes, shaved Parmesan, black truffle dressing 18

*Les asperges blanches sont arrivées!*

White asparagus, piperade, pesto

-21-

**La Terrine de Foie Gras de Canard, Comptée de Rhubarbe, Brioche Maison**

**Duck foie gras terrine, rhubarb chutney, brioche toast**

-29-

## Main Courses

*Saumon bio grillé, petits pois et laitue braisée,  
émulsion de Parmesan*

Grilled organic Scottish salmon, braised lettuce, sweet peas, smoked  
shiitake mushrooms, Parmesan foam 35

*La sole meunière au beurre noisette*

Classic, wild Dover sole meunière 54

*Saint Jacques, mousseline de céleri, romanesco choux,  
réduction au Porto*

Maine scallops with celeriac, romanesco, Porto demi-glace 45

*Loup de mer aux graines de fenouil, chou-fleur  
vinaigrette aux agrumes et safran*

Grilled branzino, roasted cauliflower, tri-color citrus and saffron vinaigrette 36

*Poulet rôlé sur sa peau, jus de balsamique*

Heritage chicken breast, creamed Yukon potatoes, grilled portobello, balsamic jus 32

*Carré d'agneau du Colorado, pommes boulangères et chimichurri*

Lamb loin chop, "fondantes potatoes", and chimichurri 48

*Et bien sûr! Le steak tartare La Goulue  
assaisonné en cuisine, frites maison*

Capers, shallots, cornichons, fresh herbs, egg yolk. La Goulue French fries 30

*Le steak au poivre vert de Madagascar  
et ses frites maison*

12oz. NY strip with green peppercorn sauce and La Goulue French fries 48

*Filet de boeuf "deux façons"*

Beef tenderloin with peppercorn sauce, French fries 54 ~OR~

à la Rossini: foie gras, mushroom duxelle, brioche 65

*Risotto minute à la truffe noire d'été*

Carnaroli rice, summer black truffle shavings, Grana Padano 34

*Magret de canard aux cinq épices et abricots*

Rouen duck breast with five spices, roasted apricots and spätzle 36

*Notre option vegan*

Cauliflower steak, eggplant purée, pimenton de La Vera 32

