

# Claudette

## les HORs & ŒUVRES

### PETIT DÉJEUNER

BAHARAT GRANOLA 11  
*fresh fruit, labneh, clover honey*

AVOCADO TOAST 15  
*soft boiled egg, frisée salad, lemon vinaigrette*

### GOURMAND

OYSTERS 18  
*half dozen, mignonette, lemon*

TRUFFLE HUMMUS 18  
*black truffle, garlic, tahini, extra virgin olive oil*

LAMB KEFTA 16  
*la boîte shabazi no.38, yogurt, ginger, arugula*

### JARDINS

SHISHITO PEPPERS 8  
*charred lemon, kibbeh spice*

SWEET POTATO FALAFEL 15  
*house made harissa, pickled chilies*

### SALADES

ROASTED BEET SALAD 16  
*chicories, horseradish yogurt  
toasted almonds, parmesan*

BIBB LETTUCE SALAD 13  
*dijon vinaigrette, breadcrumbs*

WATERMELON SALAD 15  
*feta, morrocan olives, aleppo-lime vinaigrette  
sunflower seeds*

## les ENTRÉES

FRENCH TOAST 16  
*brioche, seasonal fruit, pecans, cinnamon yogurt*

SHAKSHOUKA 17  
*farm eggs, tomato, cilantro*

WILD MUSHROOM OMELETTE 18  
*herb sautéed mushrooms, garlic, goat cheese*

EGGS BENEDICT 19  
*poached eggs, frisée, ham, hollandaise, chives*

CURED SALMON & EGGS 21  
*soft scrambled eggs, salmon roe, crème fraîche, grilled bread*

LAMB BURGER 22  
*gruyère, tunisian pickles, harissa ketchup, brioche bun, pommes frites*

CLAUDETTE BURGER 29  
*pat lafrieda dry aged beef blend, fromage d'affinois, truffle aioli  
brandy glazed caramelized onions, homemade sesame brioche bun, frites*

## GARNITURES

SPICED POMMES FRITES 8  
*ras al hanout*

GRILLED BACON 8  
*applewood smoked*

## DESSERTS

CHOCOLATE TAHINI TARTE 14  
*gluten free, fresh berries  
whipped crème fraîche*

LEMON PARFAIT 14  
*vanilla custard, lemon curd, baharat granola*

GÂTEAU AU CARAMEL 14  
*dates, brown butter whipped cream  
pistachio nougatine*

*A portion of all oyster proceeds support our COVID-19 Employee Emergency Fund*

Executive Chef Edwin Rivera

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness*

# les APÉRITIFS

15

**BLOODY MARIE**  
cornichon, olives, celery salt

**MIMOSA**  
crémant, orange

**ESPRESSO MARTINI**  
coffee liqueur, vodka, espresso

**TURMERIC TEA**  
vodka, honey, ginger, lemon, cayenne

**MOROCCAN MARGARITA**  
tequila, citrus mélange, coriander syrup

**PINK FLAMINGO**  
watermelon, bird chili, basil, mezcal, orange

**APRICOT YA**  
rum, apricot, basil, lemon

**CHAMOMANGO**  
chamomile bourbon, mango, honey

**MARRY ME SUMMER**  
gin, peach, rosemary, lemon

**STRAWBERRY LAVENDER PUNCH**  
rum, strawberry, lavender honey, lime

## SPARKLING

CHAMPAGNE <i>Gosset, Brut Excellence NU (375ml)</i>	60
☞ CRÉMANT DE LIMOUX <i>Toques et Clochers NU</i>	15/60
☞ CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ <i>N° 69' JCB NU</i>	17/68
☞ CHAMPAGNE <i>Henriot, Brut NU</i>	25/100
CHAMPAGNE <i>Drappier Brut Nature "Zer Dosage" NU</i>	115
ROSÉ CHAMPAGNE <i>Drappier, Saignée NU</i>	124
CHAMPAGNE <i>Henriot 'Brut Millesime, 2006</i>	225

## ROSÉ

☞ ROSÉ ON TAP <i>Channing Daughters, North Fork 2018 (1L)</i>	13/65
☞ CAPE BLEUE ROSÉ <i>Jean Luc Colombo 2020 (750 ml)</i>	14/54
☞ TOURAINE ROSÉ <i>Les Mazelles 2019</i>	14/56
☞ CÔTES DE PROVENCE <i>Domaine Ott 2019</i>	21/81

## BLANC

### SOUTHERN FRANCE

☞ CÔTES DU RHÔNE BLANC <i>Ogier Artésis 2016</i>	13/52
BORDEAUX BLANC <i>Petite Sirene 2017</i>	52
☞ PATRIMONIO <i>Clos Alivu, Corsica 2018</i>	14/56

### BURGUNDY

SAINT-VÉРАН <i>Meurgey-Croses 2015</i>	80
☞ CHABLIS <i>Domaine Daniel Dampé 2019 (750ml)</i>	16/70
BOUCHARD PÈRE ET FILS <i>Beaune du Chateau 1er Cru 2017</i>	115

### LOIRE VALLEY

VOUVRAY <i>Champalou 2015 (375ml)</i>	60
CHINON BLANC <i>Domaine de la Noblaie 2019</i>	65
☞ SANCERRE <i>Le Roi des Pierres 2019</i>	17/68
SANCERRE <i>'La Moussière' Alphonse Mellot 2020</i>	85

## ROUGE

### SOUTHERN FRANCE

BAUX-DE-PROVENCE <i>Mas de Gourgonnier 2018</i>	50
☞ CAHORS <i>Carac Terre Malbec 2019</i>	14/56
TERRASSES DU LARZAC <i>'Les Crus' Calmel &amp; Joseph 2015</i>	75
PIC ST. LOUP <i>'La Closerie du Pic' Château Puech-Haut 2016</i>	80
BANDOL <i>Château Pibarnon 2017</i>	90
CAHORS <i>'Cuvée Geron Dadine' Château de Haute-Serre 2016</i>	124

### RHÔNE VALLEY

VACQUEYRAS <i>Domaine de l'Oiselet 2015</i>	62
☞ CÔTES DU RHÔNE VILLAGES <i>Famille Perrin 2018</i>	15/60
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine de la Charbonnière 2018</i>	98
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>André Brunel 2016</i>	110
RHÔNE & MÉDOC <i>'Odyssée' Pierre Grasseville 2015</i>	120
CROZES-HERMITAGE <i>Ferraton 'Le Grand Courtil' 2016</i>	140

### BORDEAUX

☞ MÉDOC <i>'Légende' Barons de Rothschild 2016</i>	17/68
LISTRAC MÉDOC <i>Cèdres de Fourcas Hosten 2012</i>	75
CÔTES DE BORDEAUX <i>Château Priolat 2012</i>	80
SARGET GUARD <i>Larose 2016</i>	95
SAINT-ESTÈPHE <i>La Dame de Montrose 2012</i>	120

### BURGUNDY

☞ PINOT NOIR <i>'LaForêt' Joseph Drouhin 2018</i>	16/64
BOURGOGNE ROUGE 'OKA' <i>Domaine Arlaud 2018</i>	80
BEAUNE GRÈVES <i>'Vigne de L'Enfant Jésus' Bouchard 2014</i>	210

### BEAUJOLAIS

FLEURIE <i>'Le Pré Roi' Château de Poncié (served chilled) 2016</i>	52
---	----

## BIÈRES

KRONENBOURG 1664 BLANC <i>Strasbourg (on draft)</i>	8
VON TRAPP PILSNER <i>Vermont</i>	8
BREWDOG I.P.A. <i>Scotland</i>	8
MONTAUK WATERMELON SESSION ALE <i>New York</i>	8