

Claudette

les HORS & ŒUVRES

JARDINS

CUCUMBER SALAD 14
*horseradish, green goddess, dates
dill, fromage blanc*

CHARRED ROMANESCO 14
*whipped labneh, pickled raisins
toasted almonds, vadouwan*

LUNCH PRIX FIXE

28

Choice of Salad

+

*Choice of Burger, Pita
or Steak Frites + 10*

GOURMAND

CRISPY ARTICHOKEs 16
lemon jam, chillies, comté cheese, mint

TRUFFLE HUMMUS 18
*black truffle, garlic, extra virgin olive oil
house made flat bread*

les SALADES

Add Salmon + 15 | Add Chicken +8

Add Lamb Kefia +8 | Add Steak + 10

BIBB LETTUCE SALAD 18
dijon vinaigrette, breadcrumbs

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

WARM QUINOA SALAD 14
braised peppers, tomato & cucumber salad

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

les ENTRÉES

BURGERS

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

CLAUDETTE BURGER JR. 24
*pat lafrieda smash patties, fromage d'affinois
brandy glazed caramelized onions, aioli, frites*

ENTRÉES

CORIANDER CRUSTED SALMON 26
*summer corn, smokehouse bacon
sundried tomato, lemon*

STEAK FRITES 28
*7 ounce hanger steak, maitre d'hotel butter
pommes frites*

PITAS

SWEET POTATO FALAFEL 17
*pickled red onion chutney, tomato & cucumber
salad, harissa vinaigrette, frites*

GRILLED LAMB PITA 19
*za'atar yogurt, arugula salad
lemon vinaigrette, frites*

GARNITURES

SPICED POMMES FRITES 8
ras al hanout

SHISHITO PEPPERS 8
charred lemon, kibbeh spice

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*

Executive Chef Edwin Rivera

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

Les APÉRITIFS

15

TURMERIC TEA
vodka, honey, ginger, lemon, cayenne

APRICOT YA
rum, apricot, basil, lemon

MARRY ME SUMMER
gin, peach, rosemary, lemon

MOROCCAN MARGARITA
tequila, citrus mélange, coriander syrup

CHAMOMANGO
chamomile bourbon, mango, honey

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

ROSÉ SPRITZ
rosé, almond syrup, lemon, blood orange

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 'N° 69' JCB NU	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 & 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 Géron 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>'Odysée' Pierre Graffeuille 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