

# STEAK FRITES

• LE BISTRO •



## FROMAGES

SÉLECTION  
OF FRENCH CHEESES  
C'EST DÉLICIEUX  
select 3 or 5  
(8 each)

served with baguette & seasonal accoutrement

## HORS d'ŒUVRES

OYSTERS  
6 FOR 24 / 12 FOR 48

JUMBO SHRIMP COCKTAIL 24

ONION SOUP GRATINÉE 18

STEAK TARTARE\* 24 / 36  
hand-chopped beef, cornichons, grilled country bread

GRILLED MERGUEZ SAUCISSE 22  
lamb & beef sausage, harissa marinated gigante beans, frisée

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 20  
burgundy snails, parsley-garlic butter, croûtons

PÂTÉ DE CAMPAGNE 18  
country style pâté of duck & pork, cassis mustard

SMOKED SALMON, BEURRE NOISETTE CRÊPES 22  
cucumber, fennel & red onion salade, crème fraîche

GRATIN DE GNOCCHI À LA PARISIENNE 20  
mushroom fricassée, roasted garlic, mornay

## SALADES

SALADE VERTE 17  
butter lettuce, haricots verts, radishes, red wine vinaigrette

SALADE LYONNAISE 24  
frisée lettuce, bacon lardons, poached egg,  
fingerling potato crisp, sherry vinaigrette

## VINS SPECIAUX 50

La Camensarde, Sauvignon Blanc,  
Loire 2023

Vignerons d'Estézargues,  
Côtes du Rhône Villages 2022

## BOISSONS

BOTTLED WATER 10  
SODAS 6  
FRESH JUICES 6  
FRESH LEMONADE 6  
ICED TEA 5  
ICED COFFEE 5  
COFFEE 5  
SÉLECTION OF HOT TEAS 5

ESPRESSO 6  
CAPPUCCINO 7  
LATTE 8  
CAFÉ AU LAIT 8  
MOCHA 8  
CAFÉ VIETNAMESE 7  
HOT CHOCOLATE 6

## STEAK FRITES

HANGER STEAK 9oz 45  
pommes frites & maître d'hôtel butter

FAUX-FILET 10oz 54  
strip sirloin, sauce au poivre  
& pommes frites

DRY AGED NY STRIP 16oz 68  
pommes frites & maître d'hôtel butter

## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

### BŒUF POUR DEUX

CÔTE de BŒUF 130<sup>1</sup>  
(for two 32 oz.)  
maître d'hôtel butter, frites & petite salade

CHATEAUBRIAND 134  
(for two 18 oz.)  
sauce béarnaise, frites & petite salade

—LES SAUCES—  
AU POIVRE 7  
BÉARNAISE 7

## PLATS PRINCIPAUX

POULET RÔTI 29  
roasted chicken, natural jus, pomme purée

ORGANIC SALMON BÉARNAISE 40  
roasted asparagus & bacon lardons

BURGER FRANÇAIS 28  
dry aged blend, gruyère, dijonnaise, onion, brioche, frites

TARTE AUX CHAMPIGNONS 28  
crispy vegan pastry, petite mushrooms mix, vegan  
cheese, truffle oil, pine nut crumble

MOULES MARINIÈRES 28  
pommes frites

CROQUE-MADAME 24  
grilled ham with gruyère, mornay, fried egg, brioche,  
frites

## ACCOMPAGNEMENTS

SEASONAL VEGETABLES 12  
PETITE SALADE 12  
POMMES FRITES 12  
POTATO PURÉE 12  
SPINACH WITH GARLIC 12  
HARICOTS VERTS 12

A gratuity of 18% will be added to parties of 6 or more

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