

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* **25 / 37**
hand-chopped beef, cornichons, grilled country bread

GRILLED MERGUEZ SAUCISSE **23**
lamb & beef sausage, harissa marinated gigante beans, frisée

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE **19**
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 55

La Camensarde, Sauvignon Blanc,
Loire 2023

Mon P'Tit Camion
Côtes du Rhône Villages 2024

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 **48**
pommes frites & maître d'hôtel butter

PETITE FILET au POIVRE 7oz **56**
pommes frites

DRY AGED NY STRIP 18oz **73**
pommes frites & maître d'hôtel butter

SPÉCIALITÉS DE

LA MAISON BŒUF POUR DEUX

CÔTE de BŒUF **140**
(for two 32 oz.)
maître d'hôtel butter, frites & petite salade

DRY AGED PORTERHOUSE **152**
(for two 25 oz.)
sauce béarnaise, frites & petite salade

—LES SAUCES—
AU POIVRE **8**
BÉARNAISE **8**
PERIGUEUX **12**

PLATS PRINCIPAUX

POULET RÔTI **29**
roasted chicken, natural jus, pomme purée

ORGANIC SALMON BÉARNAISE **40**
oven roasted asparagus

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 **14**
PETITE SALADE **12**
POMMES FRITES **12**
POTATO PURÉE **14**
SPINACH WITH GARLIC **14**
HARICOTS VERTS **14**

A gratuity of 20% 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