

# 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 55

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 **47**  
pommes frites & maître d'hôtel butter

PETITE FILET au POIVRE 7oz **54**  
pommes frites

DRY AGED NY STRIP 18oz **72**  
pommes frites & maître d'hôtel butter

## SPÉCIALITÉS DE

### LA MAISON

#### BŒUF POUR DEUX

CÔTE de BŒUF **135**  
(for two 32 oz.)  
maître d'hôtel butter, frites & petite salade

DRY AGED PORTERHOUSE **148**  
(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**  
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 **14**  
PETITE SALADE **12**  
POMMES FRITES **12**  
POTATO PURÉE **14**  
SPINACH WITH GARLIC **14**  
HARICOTS VERTS **14**

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