

STEAK FRITES

• LE BISTRO •

LES SANDWICHES

choice of pommes frites
or petite salade

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

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

LE FRENCH DIP 34
slow roasted prime rib au jus, garlic baguette
gruyère, horseradish crème fraîche

POULET CURRY GRILLÉ on BAGUETTE 25
vadouvan spices, dried apricot & raisins
toasted almonds, fried shallot

GRILLED MERGUEZ SANDWICH 22
lamb & beef sausage on a toasted baguette, roasted peppers
caramelized onions, parsley, harissa aioli sauce

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

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

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

SALADE NIÇOISE 28
confit tuna, haricots verts, niçoise olives
potatoes, lemon vinaigrette

VINS SPECIAUX 50

La Camensarde, Sauvignon Blanc,
Loire 2023

Vignerons d'Estézargues, Côtes du Rhône
Villages 2021

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES FRITES 12
HARICOTS VERTS 12
SPINACH WITH GARLIC 12

PLATS PRINCIPAUX

LES STEAK FRITES

STEAK TARTARE* 36
hand-chopped beef, cornichons,
pommes frites or petite salade

HANGER STEAK 9oz 45
pommes frites & maître d'hôtel butter
+2 eggs **6**

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

CÔTE de BŒUF 130
(for two 32 oz.)
maître d'hôtel butter,
pommes frites & petite salade

add sauce au poivre **7**

MOULES MARINIÈRES 28
pommes frites

**GRATIN DE GNOCCHI
A LA PARISIENNE 25**
mushroom fricassée, roasted garlic,
mornay