

- COCKTAILS -

**LE PETIT PICKLE 11**  
lito's, house made brine

**SPRITZ ROYALE 18**  
aperol, grapefruit cordial, lemon

**LE JARDIN 18**  
hendrick's gin, apricot, lemon, thyme, tonic

**CAFÉ PASTIS 19**  
vodka, amaro, espresso liquer, cold brew

**LE DIRTY MARTINI 19**  
grey goose, olive brine

**LADY MARMALADE 19**  
milagro blanco, lime, orange marmalade

**NOUVEAU CARRÉ 19**  
knob creek rye, vermouht, bitters, pastis

**EIFFEL SOUR 19**  
chartreuse, genepy, falernum, pineapple, lime, nutmeg

**FUMÉE DU DIABLE 19**  
mezcal, cassis, ginger, lime

**ST. GERMAIN SPRITZ 19**  
sparkling rose, st. germain, lillet rose, pomegranate

- WINE -

**SPARKLING ROSÉ**  
CRÉMANT DE BOURGOGNE NV  
verre 17 / bottle 80

**BLANC**  
MUSCADET SEVRE-ET-MAINE  
verre 15 / carafe 45

**ROSÉ**  
AIX-EN-PROVENCE  
verre 15 / carafe 45

**ROUGE**  
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL,  
SEBASTIEN DAVID 'HURLUBERLU' '22  
cabernet franc  
verre 15 / carafe 45

HORS D'OEUVRES

6 Oysters* mignonette	25
Scallop Crudo* passionfruit, hazelnut	21
Shrimp Cocktail	24
Tuna Crudo* sauce ravigote	25
Sardines en Conserve lemon, Bordier butter	20
Crispy Artichokes garlic aioli	19
Leeks Vinaigrette almonds	19
Pâté de Campagne	18
Steak Tartare*	20/39
Onion Soup gratinée	18
Ricotta Ravioli	17
Veal Tongue	14
Escargots garlic-parsley butter	20
Gratin au Macaroni Parisian ham	17
Foie Gras Parfait plum compote	22
Potato Leek Soup	16

SALADES ET SANDWICHES

Salade Niçoise confit tuna, dijon vinaigrette	31
Salade Verte haricots verts, radishes	18
Warm Shrimp Salade champagne beurre blanc	28
Chicken Paillard almonds, picholine olives	29
Croque Monsieur / Croque Madame (+1)	22
Steak Sandwich* onions, gruyère, aioli	33
Cheeseburger à l'Américaine*	28

STEAK FRITES

Bar Steak* maître d'hôtel butter	37
Filet* sauce au poivre	63
Entrecôte* sauce béarnaise	71

ENTRÉES

Seared Salmon beurre blanc, leeks	38
Trout Amandine haricots verts, brown butter	33
Grilled Branzino gigante beans, tapenade	38
Dorade Royal en Papillote	39
Steak Haché*	32
Half Roasted Chicken pomme puree	33
Moules Frites white wine, garlic	29
Boeuf Bourguignon pommes purée, bacon lardons	46
Celery Root au Poivre black trumpet mushroom	29
Spaghetti Bolognese	28
Lobster Frites garlic-herb butter	74
Gruyère Omelette fines herbes	19
Lamb Navarin seasonal vegetables	39
Duck Confit frisée, pommes tapeés	37

GARNITURES

Haricots Verts	11
Sautéed Spinach	12
Pommes Purée	11
Pommes Frites	12.50
Cauliflower Gratin	14

SPÉCIAUX SAINT VALENTIN

CAVIAR

Siberian Sturgeon caviar, buckwheat blinis,  
traditional accoutrements  
130.00 (30g)

LOBSTER BISQUE

crème fraîche  
18.00

DOVER SOLE

sauce grenobloise  
58.00

CHOCOLATE SOUFFLE  
FOR TWO

strawberry anglaise  
24.00

BREAKFAST	MONDAY - FRIDAY	8:00 AM - 11:00 AM
LUNCH	MONDAY - FRIDAY	11:30 AM - 3:00 PM
MIDDAY	MONDAY - SUNDAY	3:00 PM - 5:00 PM
DINNER	SUNDAY-THURSDAY	5:00 PM - 11:00 PM
	FRIDAY - SATURDAY	5:00 PM - 12:00 AM
BRUNCH	SATURDAY - SUNDAY	10:00 AM - 3:00 PM