

- COCKTAILS 16 -

**PASTIS '99**

gabriel boudier gin, bigallet china-china, ricard, ginger

**MON AMER**

gabriel boudier gin, aperol, cloosterbitter, grapefruit, champagne

**MÎME MARCEAU**

comoz blanc, bache-gabrielsen tre kors, absinthe, champagne

**APÉRITIF CLASSIQUE**

quintinye blanc, coquerel fine, crème de pomme

**VOLE AU SUD**

fair organic vodka, floc de gascogne, crème de pamplemousse

**ROUGE FUMÉE**

cazadores blanco, mezcal del amigo, watermelon, chili honey

**BELLE DE JOUR**

trois rivières cuvee de l'ocean, mattei corse blanc, crème de gingembre, rose water

**HERBES DE PROVENCE**

buffalo trace bourbon, quintinye rouge, beerenburger, crème de cassis

**BLANCHE DUBOIS**

old overholt, bénédictine, lillet rose, absinthe, cardamom

- CARAFE -

**BLANC  
BORDEAUX BLANC**

verre 8.00 / carafe 22.00

**ROSÉ  
CÔTES DE PROVENCE**

verre 7.00 / carafe 20.00

**ROUGE  
CHEVERNY**

verre 9.00 / carafe 27.00

**HORS D'OEUVRES**

- 6 Oysters\* mignonette . . . . . 20.00
- Salmon Tartare\* crudité . . . . . 18.00
- Tuna Crudo\* sauce ravigote . . . . . 24.00
- Herring warm potatoes . . . . . 16.00
- Sardines Bordier butter . . . . . 19.00
- Shrimp Cocktail . . . . . 22.00
- Crab and Avocado frisée, lemon aioli . . . . . 24.00
- Escargots garlic-parsley butter . . . . . 17.00
- Ricotta Ravioli . . . . . 14.00
- Artichokes green olive tapenade . . . . . 14.00
- Asparagus sauce béarnaise . . . . . 16.00
- Oeuf mayonnaise . . . . . 12.00
- Onion Soup gratinée . . . . . 15.00
- Steak Tartare\* . . . . . 17.00/24.00
- Pâté de Campagne . . . . . 16.00

**SALADES ET SANDWICHES**

- Salade Verte haricots verts, radishes . . . . . 15.00
- Beet Salad horseradish, crème fraîche . . . . . 15.00
- Salade Niçoise confit tuna, dijon vinaigrette . . . . . 24.00
- Croque Monsieur / Croque Madame (+\$1) . . . . . 18.00
- Cheeseburger à l'Américaine\* . . . . . 22.00
- Steak Sandwich\* onions and gryère . . . . . 28.00

**STEAK FRITES**

- Hanger\* maître d'hôtel butter . . . . . 33.00
- Filet\* sauce au poivre . . . . . 49.00
- Entrecôte\* sauce béarnaise . . . . . 54.00

**ENTRÉES**

- Moules Frites white wine, garlic . . . . . 24.00
- Whole Branzino market vegetables, aioli . . . . . 36.00
- Skate Moutarde baby spinach, mustard sauce . . . . . 26.00
- Grilled Salmon\* sorrel, cucumbers . . . . . 32.00
- Trout Amandine haricots verts, brown butter . . . . . 30.00
- Sea Scallops grand marnier, asparagus . . . . . 34.00
- Gruyère Omelette fines herbes . . . . . 17.00
- Half Roasted Chicken pomme purée . . . . . 28.00
- Duck aux Olives\* . . . . . 32.00
- Boudin Blanc pomme purée . . . . . 24.00
- Pork Milanese arugula, parmesan . . . . . 34.00
- Rabbit Pappardelle white wine, niçoise olives . . . . . 26.00
- Grilled Lamb Steak\* artichokes, mint . . . . . 36.00
- Calves Liver au Vinaigre\* sautéed onions . . . . . 21.00
- Veal Escalopes\* spring onion, sauce morilles . . . . . 36.00
- Veal Sweetbreads fava beans, lemon butter . . . . . 32.00
- Beef and Carrots red wine sauce . . . . . 36.00

**GARNITURES 9**

- Pommes Frites | Haricots Verts
- Pomme Purée | Sautéed Spinach
- Carrots à la Menthe
- Gratin de Macaroni parisian ham 14.00

- PLAT DU JOUR -

- MONDAY** Shrimp au Pastis 31.00
- TUESDAY** Dorade Royale en Papillote 38.00
- WEDNESDAY** Duck Confit 29.00
- THURSDAY** Soft Shell Crab 28.00
- FRIDAY** Bouillabaisse 34.00
- SATURDAY** Lobster Frites 48.00
- SUNDAY** Porc à la Provençale 29.00

**PASTIS FROMAGES**

A SELECTION OF CHEESES.  
C'EST DÉLICIEUX.  
SELECT 3 OR 5 - \$6 EACH

BREAKFAST	MONDAY - FRIDAY	7.30 AM - 11.00 AM
LUNCH	MONDAY - FRIDAY	11.30 AM - 4.00 PM
<b>DINNER</b>	MONDAY - WEDNESDAY 4.00 PM - 11.00 PM THURSDAY & FRIDAY 4.00 PM - 12.00 AM SATURDAY 5.00 PM - 12.00 AM SUNDAY 5.00 PM - 11.00 PM	
BRUNCH	SATURDAY - SUNDAY	9.00 AM - 4.00 PM

Eating raw or undercooked fish, shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses. Although every effort will be made to accommodate food allergies, we are afraid we cannot always guarantee meeting your needs.  
060919