

{ HEURE SOCIALE }

PETITS PLATS 16.95

Escargot

garlic herb butter, Pernod, tomatoes

La Charcuterie

prosciutto, garlic sausage, rosette de Lyon, Spanish chorizo, pickled vegetables, olives

Pâté et Terrine du Chef

duck pâté, pork terrine de campagne, pickled vegetables, croûtons, olives, Dijon mustard

Tartine du Saumon Fume

our smoked salmon croustade with goat cheese cream

Croquette du Crabe

with remoulade and saffron aioli

Tarte Chaude au "Reblochon"

caramelized onion tart, bacon, roasted apple.
Delice du Jura cheese and artisan greens

Gnocchi à la Parisienne

sautéed Gruyère dumplings, cremini mushrooms, asparagus, charred cherry tomatoes, romesco, beurre blanc

Raviolis Maison

Shiitake and Oyster mushroom raviolis, sautéed fresh spinach, tomato relish with fines herb

Brussels Sprouts

with house-smoked pork belly, butternut squash, apple balsamic vinegar

Moules à la Moutarde

country Dijon mustard wine sauce, crème fraîche

Moules à la Crème d'Ail

roasted garlic cream, shallots, white wine

Moules Marinière

tomatoes, parsley, white wine, garlic, shallots, thyme

Pommes Frites- \$7.50

Garlic fries with Parmesan and truffle oil

VINS DU MAISON BLANC OU ROUGE 7.95

VINS BLANC AU PICHET 11.95

Domaine Paul Buisse Touraine Sauvignon Blanc
Gerard Bertrand Picpoul de Pinet
La Vieille Ferme Côtes du Luberon Rhône Blanc
Delas St. Esprit Côtes du Rhône Blanc
Château de Campuget Tradition Rosé

VINS ROUGE AU PICHET 11.95

Albert Bichot "C'est La Vie" Pinot/Syrah Blend
E. Guigal Côtes du Rhône
La Vieille Ferme Côtes de Ventoux Rhône Rouge
Los Vascos Cabernet Sauvignon
French Blue Bordeaux Rouge

CHAMPAGNE COCKTAILS 8.95

Kir Royal with Crème de Cassis
La Brise de la Vallée with Lavender syrup
Le Saint Germain wild Elderflower liqueur
Le Canton Canton ginger liqueur

LES MARTINIS DU MAISON 11.95

Basil Martini
fresh basil, touch of citrus
French Martini
pineapple juice, Crème de Cassis
Kensington "Kaleo" Martini
orange juice, Aperol, squeeze of fresh lemon
Bleu Martini
blue cheese-stuffed olives
Berry Martini
fresh berries, Crème de Cassis, lemon squeeze

BIERES 6.95

*Sculpin IPA * Kronenbourg Blanc * Alesmith Nut Brown Ale*
*Modelo * Modelo Negro*
*Pilsner Urquell * Bear Republic Racer 5 IPA*
*Heineken * North Coast Rasputin Stout*