

{ HEURE SOCIALE }

PETITS PLATS 16.95

Escargot

garlic herb butter, Pernod

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

butternut squash, pickled shallots, leeks, toasted almonds, apple balsamic, red miso

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

Henry Fessy Julienas Beaujolais

La Vieille Ferme Côtes de Ventoux Rhône Rouge

Los Vascos Cabernet Sauvignon

Comtesse de Malet Roquefort Bordeaux

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

Vingt Quatre Cointreau and pomegranate juice

LES BOISSONS 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

Habanero Margarita

Teremana blanco, lime, agave, habanero, Tajin rim

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