

# { 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

### **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, smoked bacon, pickled shallots, leeks,  
toasted almonds, apple balsamic reduction

### **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

### **Truffle 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*