

{ 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

Pommes Frites \$7.50

Garlic fries with Herbes de Provence

VINS DU MAISON BLANC OU ROUGE 7.95

VINS BLANC AU PICHET 11.95

Domaine Paul Buisse Touraine Sauvignon Blanc
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
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**