

# { 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

### **Rillettes de Saumon**

Rich rum-cured smoked salmon pâté  
with herbes crème fraîche and toasted brioche

### **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

### **Patatas Bravas**

crispy Yukon gold potatoes, mildly spiced  
red sauce, roasted garlic aioli

### **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