

{ 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 baguette

Croquette du Crabe

with remoulade and saffron aioli

Gnocchi à la Parisienne

sautéed Gruyère dumplings, crémini 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 8.95

VINS BLANC AU PICHET 12.95

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 12.95

Albert Bichot "C'est La Vie" Pinot/Syrah Blend
La Vieille Ferme Côtes de Ventoux Rhône Rouge
Comtesse de Malet Roquefort Bordeaux
Kuleto Frog Prince Red Blend

CHAMPAGNE COCKTAILS 9.95

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 12.95

Basil Martini

fresh basil, touch of citrus

French Martini

pineapple juice, Crème de Cassis

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

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