

# { 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

### **Pissaladière**

housemade flatbread, caramelized Spanish onions, creamy  
goat cheese, fresh basil pistou, black olives, cherry tomatoes

### **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 Crème d'Ail**

roasted garlic cream, shallots, white wine

### **Pommes Frites \$7.50**

Garlic fries with Herbes de Provence

**Bread & Cie Country Levain Batard** with butter 8.50

**Against the Grain Gluten Free Baguette** with butter 9.50

**Flatbread du Maison** brushed with herbs, EVOO, sea salt 7.50

## VINS DU MAISON BLANC OU ROUGE 8.95

### VINS BLANC AU PICHET 12.95

**Domaine de Bernier Sauvignon Blanc**  
**La Vieille Ferme Côtes du Luberon Rhône Blanc**  
**Delas St. Esprit Côtes du Rhône Blanc**

### VINS ROUGE AU PICHET 12.95

**Famille Perrin Côtes du Rhône Rouge**  
**La Vielle Ferme Côtes de Ventoux**  
**Comtesse de Malet Roquefort Bordeaux**

### 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**