

{ 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

Pissaladière

housemade flatbread with mushrooms, brie cheese,
caramelized Spanish onions, fresh basil pistou

Croquette du Crabe

with remoulade and saffron aioli

Gnocchi à la Parisienne

sautéed Gruyère dumplings, cremini mushrooms,
asparagus, charred tomatoes, romesco, beurre blanc

Raviolis Maison

butternut squash, sautéed spinach,
fines herbes, hazelnut sauce, crispy parsnips

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 with herbs, EVOO, sea salt 7.50

VINS DU MAISON 8.95

Fallbrook Chardonnay

Fallbrook Syrah

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

Henri Gaillard Côtes de Provence Rosé

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 * Lagunitas IPA

Heineken * Guinness Stout