



hors d'oeuvres

SOUPE aux CHAMPIGNONS Mushroom Soup.....	10
PÂTÉ MAISON House-Made Pâté, Pistachio, Pickled Onion, Grilled Baguette.....	13
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	12
TERRINE de FOIE GRAS à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	19
BEIGNETS de CREVETTES Haricots Verts, Shrimp, Saffron Aioli.....	14
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	10
AUBERGINES CROQUANTES Eggplant Napoléon, Niçoise Olive Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou.....	12
MOULES aux FINES HERBES Mussels, Roasted Tomato, Garlic, Fines Herbes Butter.....	14
FRISÉE aux LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Dijon Vinaigrette.....	14
GRAVLAX House Cured Salmon, Lemon, Capers, Chives, Crème Fraîche, Grilled Baguette.....	14
SALADE de CONCOMBRES Cucumber Salad, Red Onion, Radishes, Capers, Dill Crème Fraîche.....	12
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	13
SALADE d'EPINARD Spinach Salad, Apples, Candied Walnuts, Chèvre, Cider Vinaigrette.....	12

principaux

POULET à L'ESTRAGON (serves two) Whole Roasted Chicken, Pommes Frites.....	52
BOEUF BOURGUIGNON Pommes Purée, Cipollini, Carrots, Mushrooms, Lardons, Red Wine Reduction.....	27
BAR ROTI Pan Roasted Rockfish, Oyster & Button Mushrooms, Haricots Verts, Truffle Beurre Blanc.....	27
CONFIT de CANARD Duck Confit, Pommes Lyonnaise, Reduction Sauce.....	27
TRUITE AMANDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	24
SAUMON GRILLÉ Grilled Scottish Salmon, Epinards, Pomme Purée, Beurre Rouge	27
CULOTTE de WAGYU au POIVRE Wagyu Sirloin, Haricots Verts, Pommes Lyonnaise, Hollandaise.....	31
POULET GRILLÉ Grilled Chicken, Pomme Purée, Cipollini, Carrots, Mushrooms, Lardons Red Wine Sauce....	27
STEAK FRITES New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites.....	30
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	16
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	15
OMELETTE du JOUR Mushroom, Gruyère, Mesclun Greens.....	15

Baguette Bread \$6.00

Riz Pilaf...6 / Champignons...8/Pommes Frites...6 / Haricots Verts...8 /

Pomme Purée...6/ Macaroni Gratin...9

desserts

CRÈME BRÛLÉE Vanilla Bean Crème Brûlée.....	9
PITHIVIER aux AMANDES Puff Pastry Tart, Almond Cream Frangipane.....	9
MOUSSE au CHOCOLAT Chocolate Mousse, Chocolate Sablé, Cocoa Nib Tuile.....	9
POT de CRÈME au CHOCOLAT NOIR Dark Chocolate Pot de Crème, Chantilly Cream.....	9

WINE & COCKTAIL TO GO AVAILABLE

RESTAURATEURS: Tony Foreman and Cindy Wolf

CHEF de CUISINE: Christopher Scanga

A Gratuity of 19% is suggested to parties larger than 7.

For Substitutions & Custom Preparations please add \$1 per dish.

We fry in 100% peanut oil.

01.27.21