

CAFÉ, LIQUEURS & BIÈRES DE MARQUE

PASTIS

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

CAFÉ – COMPTOIR – RESTAURANT

- COCKTAILS -

SPRITZ ROYALE 14

aperol, grapefruit cordial, sparkling water

ST. TROPEZ SPRITZ 17

st. germain, lemon aperitif, sparkling wine, raspberry

LE PETIT PICKLE 11

belvedere vodka, house pickle brine

NINE - TO - FIVE 16

nelson's green brier tennessee whiskey crème de pêche,  
black tea, mint

LE JARDIN 18

hendrick's gin, apricot brandy, lemon, thyme, tonic

LADY MARMALADE 16

corazon blanco tequila, orange marmalade, french amer, lime

LE DIRTY MARTINI 17

grey goose vodka, olive brine

RUE GANSÉVOORT 18

maker's mark bourbon, calvados, dubonnet rouge,  
orange bitters

EIFFEL SOUR 17

green chartreuse, alpine liqueur, pineapple, almond cordial

L'ESPRESSO MARTINI 17

wheatley vodka, borghetti caffè, averta, hazelnut, espresso

- WINE -

SPARKLING

BOURGOGNE BRUT

verre 15 / bouteille 70

BLANC

BORDEAUX BLANC

verre 14 / carafe 42

ROSÉ

LOIRE VALLEY

verre 15 / carafe 45

ROUGE

SAVOIE

verre 15 / carafe 45

HORS D'OEUVRES

6 Oysters\* mignonette . . . . . 24

Scallop Crudo\* passionfruit, hazelnut . . . . . 21

Shrimp Cocktail . . . . . 22

Tuna Carpaccio\* lemon vinaigrette. . . . . 26

Escargots garlic-parsley butter . . . . . 17

Crispy Artichokes garlic aioli . . . . . 18

Oeufs Mayonnaise deviled eggs . . . . . 16

Leeks Vinaigrette almonds . . . . . 16

Burrata heirloom tomato, basil . . . . . 22

Foie Gras Parfait . . . . . 16

Pâté de Campagne pistachios . . . . . 15

Steak Tartare\* . . . . . 21

Onion Soup gratinée . . . . . 18

Ricotta Ravioli . . . . . 15

Tomato Tart goat cheese, dijon . . . . . 18

SALADES ET SANDWICHES

Salade Verte haricots verts, radishes . . . . . 14

Caesar Salad . . . . . 16

Poached Shrimp Salade lemon beurre blanc, avocado . 28

Croque Monsieur / Croque Madame (+2) . . . . . 22

Jambon Beurre Parisian ham, comte . . . . . 18

Steak Sandwich\* onions, gruyère, aioli . . . . . 35

Cheeseburger à l'Américaine\* . . . . . 27

Grilled Chicken Sandwich bacon, black pepper aioli . . 24

STEAK FRITES

Bar Steak\* maître d'hôtel butter . . . . . 42

Filet\* sauce au poivre. . . . . 68

ENTRÉES

Salmon\* spring peas, fava beans, beurre blanc . . . . . 35

Salade Niçoise confit tuna, dijon vinaigrette . . . . . 29

Trout Amandine haricots verts, brown butter . . . . . 34

Grilled Branzino gigante beans, tapenade . . . . . 43

Half Roasted Chicken pommes purée . . . . . 33

Moules Frites white wine, garlic . . . . . 29

Spaghetti Bolognese . . . . . 27

Boeuf Bourguignon pommes purée, bacon lardons . . . . 46

Chicken Paillard almonds, picholine olives . . . . . 28

Gruyère Omelette fines herbes. . . . . 18

Duck Confit frisée, pommes tapeés . . . . . 43

GARNITURES

Haricots Verts . . . . . 9

Sautéed Spinach . . . . . 9

Pommes Purée. . . . . 9

Pommes Frites . . . . . 9

- PLAT DU JOUR -

MON - Dorade Royale en Papillote 38

TUE - Chicken Kiev 36

WED - Dover Sole Meunière 62

THU - Pork Milanese 44

FRI - Bouillabaisse 43

SAT - Duck à l'Orange\* 48

SUN - Lobster Risotto 47

FROMAGES PASTIS

ASSIETTE DE FROMAGES

CHEF'S SELECTION OF 3 CHEESES  
with fresh baguette and traditional  
accoutrements

19

|        |                      |                    |
|--------|----------------------|--------------------|
| LUNCH  | MONDAY -<br>FRIDAY   | 11:30 AM - 3:00 PM |
| DINNER | MONDAY -<br>SUNDAY   | 5:00 PM - 10:00 PM |
| BRUNCH | SATURDAY -<br>SUNDAY | 10:00 AM - 3:00 PM |

\*Eating raw or undercooked fish, shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses. Although every effort will be made to accomodate food allergies, we are afraid we cannot always guarantee meeting your needs.  
081825