

## LES ENTRÉES

*starters*

---

### tarte flambée

alsatian onion tarte, bacon  
crème fraîche, gruyère  
cheese 14

### escargots à la bourguignonne

in herb garlic butter 12

### steak tartare

chopped beef tenderloin,  
capers, cornichons,  
anchovies, shallots,  
baguette 15

### chèvre chaud au four

baked goat cheese,  
tomato confit, country  
bread 14

### poulpe grillé

octopus, herb pistou,  
arugula, potato pearls,  
smoked paprika 13

### moules marinière

mussels, parsley, garlic,  
white wine broth  
13 for small, 23 for large

### mousse de foie de volaille aux truffes

chicken liver mousse,  
truffles in a cocotte 16

### pâté de campagne maison

country terrine wrapped  
in bacon, cornichon, dijon  
mustard 15

## LES SALADES

*salads*

---

### lyonnaise

frisée lettuce, bacon, poached  
egg, dijon vinaigrette 13

### niçoise

field greens, tomato, egg,  
green beans, tuna, anchovies,  
shallot dressing 15

### endives au roquefort

walnuts, balsamic dressing 12

### petite

an assortment of speciality  
lettuces, sherry vinaigrette 11

## LES SOUPES

*soups*

---

### soupe à l'oignon gratinée

french onion soup with  
caramelized onions, madeira  
wine, brioche crouton, gruyère  
de comté 13

### création du jour

daily chef's feature 8

## CHARCUTERIE & FROMAGES

*charcuterie & cheese*

---

saucisson sec  
saucisson d'alsace  
saucisson à l'ail

jambon cru  
speck

dancing goat creamery chèvre  
point Reyes blue  
gruyère de comté  
brie saint rocco

1 item: 6  
3 items: 18  
5 items: 29

## LES ACCOMPAGNEMENTS

*sides*

---

asperges  
asparagus with  
hollandaise sauce 7

frites à la truffe  
truffle fries 15

épinards sautés  
sautéed spinach 7

haricots verts  
french green beans 7

purée de pommes de terre  
mashed potatoes 7

## LES PLATS PRINCIPAUX

*main plates*

---

saumon d'écosse aux lentilles  
scottish salmon, beluga lentils,  
applewood smoked bacon,  
herb mustard butter 32

### truite meunière

rainbow trout sautéed in butter,  
lemon, parsley 27

### poulet rôti façon grand - mère

half rotisserie chicken,  
grandmother's style,  
natural jus 26

### pasta provençale

house made noodles,  
tomato confit, eggplant,  
zucchini, herbs 24

### filet mignon au poivre

mignon of beef, cognac-peppercorn sauce,  
mousseline potatoes, garlic spinach 39

### cassoulet toulousain

a stew of duck, lamb, pork, toulouse sausage,  
white beans, baked in a cassole 32

### porc à la normande

heritage pork chop,  
roasted apples, calvados,  
cider and cream 29

### steak frites café de paris

charred new york strip, green beans,  
truffle fries, fine herb butter 45

### coq au vin rouge

chicken braised in burgundy wine,  
pearl onions, mushrooms, lardons 29