

FRENCH  BUVETTE

Coquette

Charcuterie & Fromage

		Options	
CHARCUTERIE	LES FROMAGES		
Jambon de Bayonne	Comté	2	\$14
Saucisson Sec	Epoisses	4	\$25
Truffle Salami	Fourme d'Ambert	8	\$48
Rosette de Lyon	Pont-l'Évêque		
House Terrine	Brillant Savarin		

Les Tartines / Crudités

Saumon Fumé / House Cured Salmon ✨ <i>Whipped Fromage, Capers, Fresno</i>	\$18
Tarte Aux Champignons / Mushroom Tart <i>Raclette Fondue, Truffle Vinaigrette, Harissa</i>	\$18
Crudité de Legumes / Garden Vegetables <i>"Franch" Dip, Streusel</i>	\$11

Petites Assiettes / Small Plates

Salade du Jardin <i>Seasonal Shaved Vegetables, Calamansi Vinaigrette, Wild Herbs, Pomegranate Seeds</i>	\$14
Salade aux Choux de Bruxelles et Lardons <i>Crispy Brussel Sprouts, Lardons, Apple Honey Vinaigrette, Fried Egg, ✨ Gribiche, Shaved Apples</i>	\$19
Salade de Roquefort <i>Local Greens, Roquefort, Walnut Crumble, Charred Red Onions, Honey Vinaigrette</i>	\$16
Jardiniere de Thon Crudo / Tuna Crudo ✨ <i>Cucumbers, Tuna, Pomegranate Consommé, Lime Salt, Serrano Oil</i>	\$21
Steak Tartare ✨ <i>"Tarte Flambée," Crispy Bacon, Farm Egg, Horseradish Crème Fraîche</i>	\$21
Smoked Bone Marrow <i>Au Poivre Glaze, Bacon Peppercorn Jam, Pain de Campagne</i>	\$22
Foie Gras French Toast <i>Apple Butter, Sweet Potato, Pistachio, Sherry Maple Syrup</i>	\$26

A la Carte

Purée de Pomme de Terre / Mashed Potatoes	\$10
Haricots Verts / Baby Green Beans	\$9
Pomme Frites / French Fries	\$10
Champignon à l'ail / Mushrooms in Garlic Butter	\$12
Bread Service with Butter	\$5

Hors d'oeuvres

Croissant au Escargot <i>Chartreuse Butter, Seaweed, Dill</i>	\$14
Beignet de Pomme de Terre / Potato Beignets <i>Espelette Aioli</i>	\$12
Gougère au Truffe <i>Mornay, Egg, Crispy Ham</i>	\$13

Collations / Bar Snacks

Olives Marinées <i>Espelette, Roasted Garlic, Citrus</i>	\$6
Amandes Fumées / Smoked Almonds <i>Herbes de Provence</i>	\$6

Raw Bar

Huîtres / Oysters ✨	6	\$20
<i>Served with Mignonette, Lemon</i>		
Sweet Petite (PEI), Wianno (Massachusetts), French Kiss (Canada)	12	\$38
	ea	\$3.50
Grand Seafood Tower ✨		\$95
<i>Mignonette, Lemon, Saffron Aioli</i>		
<i>Six of Each Oyster ✨ (18), One Dozen Shrimp</i>		
Crevettes Pochées / Poached Rose Shrimp	6	\$20
<i>By the Piece, Saffron Aioli, Meyer Lemon</i>	12	\$38
	ea	\$3.50

Pour La Table

20 oz Côte de Boeuf ✨	\$68
<i>Pomme Frites</i>	
<i>Béarnaise, Bordelaise or Au Poivre / \$5 Upcharge</i>	
Sole Meunière	\$62
<i>Dover Sole, Brown Butter, Capers, Parsley, Lemon</i>	
Coq au Vin Blanc	\$24
<i>Roasted Chicken, Mushrooms, Legumes de Saison, Bacon</i>	
<i>Riesling, Lemon Confit</i>	
Magret et Cuisse de Confit de Canard a l'Orange	\$68
<i>Dry Aged Duck Breast, Crispy Duck Leg</i>	
<i>Charmoula Carrots, Puy Lentils</i>	
Moules au Beurre de Vadouvan Fumé	\$30
<i>Mussels with Vadouvan Butter, Toulouse Sausage & Fennel</i>	
<i>Petite Baguette</i>	
"Coquette" Duck Fat Fried Chicken	\$24
<i>Herbs de Provence, French Potato Salad & Haricots Verts, Aioli</i>	
Coquille St-Jacques	\$35
<i>Scallops, Mashed Potatoes, Mushrooms, Pernod, Haricots Verts</i>	
<i>Tarragon</i>	

Executive Chef Cristian Medrano

General Manager Patrick Denetre

✨ These items may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.