

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	Crottin de Chavignol		

Les Tartines / Crudités

Saumon Fumé / House Cured Salmon *	\$18
<i>Whipped Fromage, Caper, Fresno</i>	
Tarte a l'Oignon Caramélisé	\$14
<i>Caramelized Onion and Gruyère Tarte - Salade Simple</i>	
Tarte Aux Champignons / Mushroom Tart	\$18
<i>Raclette Fondue, Truffle Vinaigrette, Harissa</i>	
Crudité de Legumes / Garden Vegetables	\$11
<i>"Franch" Dip, Streusel</i>	

Petites Assiettes / Small Plates

Add on Protein: Omble Chevalier / Artic Char \$14, Crevettes \$7, Chicken Paillard \$7, Petit Steak \$18, Smoked Salmon \$8

Salade du Jardin	\$14
<i>Seasonal Shaved Vegetables, Calamansi Vinaigrette, Wild Herbs Pomegranate Seeds</i>	
Salade de Roquefort	\$16
<i>Local Greens, Roquefort, Walnut Crumble Charred Red Onion, Honey Vinaigrette</i>	
Salade aux Choux de Bruxelles et Lardons	\$19
<i>Crispy Brussel Sprouts, Lardons, Apple Honey Vinaigrette Fried Egg, *Gribiche, Shaved Apples</i>	
Salade Niçoise au Thon	\$22
<i>Confit Tuna, Soft Egg, *Saffron Potatoes, Olives, Peppers Lemon Anchovy Dressing</i>	

A la Carte

Pomme Frites / French Fries	\$10
Frites Maison / Home Fries	\$7
<i>French Potato Salad with Haricots Verts</i>	\$8

Sandwich et Entrée du Dimanche

Steak Sandwich	\$19
<i>Roast Beef, Gruyère, Horseradish Cream, Charred Pickled Onions Au Jus, Pommes Frites ou/or Salade Simple</i>	
Croque Madame	\$18
<i>Paris Ham, Fried Egg, *Mornay Pommes Frites ou/or Salade Simple</i>	
Duck Fat Fried Chicken Sandwich	\$18
<i>Brioche Bun, "Franch" Sauce, Urfa Chili, Cucumber, Cilantro Pommes Frites ou/or Salade Simple</i>	

Les Choix D'Oeufs

Omelette à la Francaise	\$16
<i>Herb & Garlic Butter, Fines Herbs</i>	
Oeufs à la Ratatouille	\$16
<i>Poached Eggs, Garden Lettuces, Pain de Levain, Hollandaise</i>	
Oeufs Cocotte	\$15
<i>Two Baked Eggs, Mornay, Piperade, Bayonne Ham, Espelette</i>	
Quiche du Jour	\$16
<i>Served with a Salade Simple</i>	

Sucres

Crème Brulée French Toast	\$17
<i>Apple Butter, Roasted Apples, Maple Syrup, Meringue</i>	
Crêpe Soufflé	\$19
<i>Lemon Honey, Candy Sesame, Whipped Cream (Allow 20 minutes to prepare)</i>	
Le Petit Déjeuner	\$11
<i>Choice of Traditional Butter Croissant with Buerre & Jam or Almond Croissant with Spiced Pumpkin Almond Cream Café au Lait, Cappuccino or Café Américain</i>	

Fruits de Mer

Oysters *	6	\$20
<i>Served with Mignonette, Lemon</i>		
Shigoku (Washington), Stellar Mar (Connecticut), French Kiss (Canada)	12	\$38
	ea	\$3.50
Crevettes Pochées / Poached Rose Shrimp		\$22
<i>Saffron Aioli, Meyer Lemon</i>		

