

Bistro Du Marché

Dinner - November 2020

Pour Commencer / Appetizers

Soupe a L'oignon et jarret de Boeuf "Chabrot"	14
Onion & Beef Shank Soup	
Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini" aux Agrumes	18
Grilled Méditerrananean Octopus, Citrus Olive Oil Cannellini Beans Salad, Fresh Herbs	
Salade Avec Plein de Légumes du Marché	13
Baby Greens, Tomatoes, Peas, Haricots Verts, Beets, Citrus	
Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail & Herbes Potagères	16
Burgundy Escargots, Fresh Herb & Garlic Butter	
Paté de Campagne "Grand-Mère"	16
Country Style Pork Pâté, Pickled Vegetables, Baby Green	
Salade d'Endives, Gorgonzola, Noix Caramelisées, Oeuf de Caille	16
Endives Salad, Gorgonzola Cheese, Caramelized Walnuts, Pear, Quail Egg, Pickled Squash	
Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano	20
Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	
Salade de Crabe à la Mangue, Lait de Coco au Citron Vert	22
Blue Crab & Mango Salad, Coconut & Lime Emulsion	

Plats Principaux / Entrées

Saumon des Iles Feroes, Pousses d'Epinard, Sauce Simple	30
Feroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potatoes, Sauce Simple	
Loup de Mer, Ecailles de Pommes de Terre, Beurre Meunière	36
Branzino Potato Scales, "Lemon Beurre Meunière" Squash, Celeriac, Cauliflower, Mushrooms, Piquillo	
Saint Jacques du Maine, Risotto à la Courge " Butternut "	38
Maine Diver Scallops, Butternut Squash Risotto, Fresh Herbs & Lemon "Beurre Blanc"	
Quenelles De Brochet à la Lyonnaise, Sauce Nantua	28
Pike "Quenelles", Lobster & Crayfish Sauce, Spinach, Asparagus, Rice Pilaf	
Cassoulet à la Mode de Castelnaudary	34
" Cassoulet ", Duck Leg Confit, Home Made Sausage, Pork Belly & Shoulder, Tarbais Beans Slowly Braised in Duck Broth	
Filet de Boeuf en Tournedos au Poivre Noir, Pommes Frites	39
Aged Beef Tenderloin "au Poivre", French Fries, Greens Salad	
Duo d'Agneau Provençal, Tomate Farcie Niçoise	38
Rack of Lamb, Braised Shoulder, Tomato Niçoise, Sweet Garlic, Chickpea Panisse	
Confit de Canard à la Mode Landaise	32
Duck Confit, Zucchini, Mashed Potatoes	
Civet de Sanglier " à La Française " Garniture d'Automne	36
Wild Boar Slowly Stewed In Burgundy Red Wine Sauce, Parpadelle, Fall Vegetables Garnish	
Poitrine de Faisan, Lentilles du Puy, Sauce Albuféra	38
Wisconsin Pheasant Breast Stuffed and Roasted, Albuféra Sauce Du Puy Lentils, Cabbage, Oregon Chanterelles	
Spaghetti, Crevettes Sauvages, Sauce Tomates & Agrumes	28
Artisanal Spaghetti, Wild Shrimps, Tomato & Citrus Sauce	

Hors d'Oeuvres For the Table

Les Fromages & Accompagnements
Tomme de Savoie
Brie Fermier
Sheep Milk Basque Cheese

Selection Of:
One / 6
Two / 10
Three / 14

Crevettes "Cocktail" 14
Shrimp Grilled à la Plancha,
French Cocktail Sauce

Gougères au Comté 6
Swiss Cheese Puffs

Vraie Tapenade 8
Our Classic Tapenade

Saumon Fumé 22
Smoked Salmon, Onion,
Cucumber, Toast Points

Les Garnitures Side Orders

Pomme de Terre Purée 6
Yukon Gold Mashed Potatoes

Pommes Frites 6
French Fries

Epinard à la Crème 8
Creamy Baby Spinach

Ratatouille 8
Provençal Vegetables

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday
Moules Frites
25

Wednesday
Steak Frites or Steak Tartar
28

Maitre d'
Hadrien Paquet / Julien
Crébassa

Jean Michel Diot
Chef Owner

Alain Delahaye
Chef de Cuisine

Split Charge \$2.50

18% Gratuity Included
For Parties of 6 or More

Bistro du Marché is named after the Farmer's Market in La Jolla,
One of our sources of our produce & inspiration.