

# Bistro Du Marché

Dinner - Week 25/ 52

## *Pour Commencer / Appetizers*

<b>Soupe au Gout du Jour</b> Daily Soup Preparation	12
<b>Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini"</b> Grilled Mediterranean Octopus, Cannellini Bean Salad, Citrus	16
<b>Salade du Marché</b> Baby Greens, Tomato, Peas, Haricot Verts, California Citrus	11
<b>Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail et Herbes</b> Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter	14
<b>Pâté de Campagne "Grand-Mère"</b> Country Style Pork Pâté, Pickled Vegetables, Mesclun Salad	15
<b>Salade de Betteraves Roties au Sel, Chèvre, Cresson</b> Organic Roasted Beets Salad, Goat Cheese, Water Cress	15
<b>Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan</b> Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	16
<b>Croustillant au Reblochon, Caramel Poivré, Roquette</b> Reblochon "Crispy Purse", Peppery Caramel, Arugula	15
<b>Salade de Crabe à la Mangue</b> Blue Crab & Mango Salad, Coconut & Lime Emulsion	20

## *Plats Principaux / Entrées*

<b>Saumon d'Alaska, Sauce Simple</b> King Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potatoes, Sauce Simple	29
<b>Saint Jacques Risotto Petit Pois, Asperges, Artichaut</b> Diver Scallops, English Peas, Artichoke & Asparagus	34
<b>Pêche du Jour</b> Fish of the Day, Seasonal Preparation	34
<b>Quenelles De Brochet à la Lyonnaise Sauce Nantua</b> Pike "Quenelles" Lobster & Crayfish Sauce, Spinach, Asparagus, Rice Pilaff	28
<b>Tournedos, Sauce au Poivre Noir, Frites</b> Beef Tenderloin "au Poivre", French Fries & Mesclun Salad	38
<b>Coq au Vin " Mémé Bulle"</b> Classique Coq au Vin Braised in Burgundy Red Wine	28
<b>Carré d'Agneau Roti, Jus Simple, Flageolets</b> Roasted Rack Of Lamb, Jus Simple, Flageolets Beans, Tomato "Provençale", Artichoke	38
<b>Medaillons de Filet Veau de Lait "Albuféra,</b> Organic Veal Tenderloin Noisettes" Spring Harvest Potato Gnocchis, Black Truffles Sauce	38
<b>Confit de Canard</b> Duck Confit, Zucchini, Mashed Potatoes	32
<b>La Pâte Fraîche "Au Goût du Jour"</b> Seasonal Pasta Preparation	27

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

## **Hors d'Oeuvres** **For the Table**

### **Les Fromages & Accompagnements**

Tomme de Savoie  
Brie  
Fourme d'Ambert  
Petit Basque  
Rosemary Goat

Selection Of:  
One / 6  
Two / 9  
Three / 12

### **Crevettes "Cocktail"**

Shrimp Grilled à la Plancha,  
French Cocktail Sauce 13

### **Gougères au Fromage**

Swiss Cheese Puffs 6

### **Vraie Tapenade**

Our Classic Tapenade 7

### **Saumon Fumé "Petrossian"**

Smoked Salmon, Onion,  
Cucumber, Toast Points 20

### **Caviar Ossetra "Petrossian"**

1 oz. Caviar "Petrossian" Daurenki 95

## **Les Garnitures** **Side Orders**

### **Pomme de Terre Purée**

Yukon Gold Mashed Potato 6

### **Pommes Frites**

French Fries 6

### **Epinard à la Crème**

Creamed Baby Spinach 8

### **Ratatouille**

Provençal Vegetables 8

## **Rendez-Vous "Parisien"**

### **Tuesday**

Moules Frites  
20

### **Wednesday**

Steak Frites or Steak Tartar  
28

### **Thursday**

Traditional French Classic

## **Maîtres d'Hôtel**

Hadrien Paquet  
Julien Crébassa

Chefs

### **Jean Michel Diot**

Chef Owner

### **Alain Delahaye**

Chef de Cuisine

Split Charge \$2.50

18% Gratuity Included  
For Parties of 6 or More