

Bistro Du Marché

Dinner -Mother's Day 2021

Pour Commencer / Appetizers

Soupe à L'oignon et Jarret de Boeuf "Chabrot"	14
Onion & Beef Shank Soup " Chabrot "	
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	14
Organic Baby Greens, Tomatoes, Peas, Haricots Verts, Beets, Citrus	
Soupe Vichyssoise, Saumon Fumé, Crème d'Estragon, Croutons	14
Chilled Leek & Potato Soup " Vichyssoise", Smoked Salmon Dices, Tarragon Cream, Croutons	
Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail & Herbes Potagères	16
Burgundy Escargots, Fresh Herb & Garlic Butter	
Paté de Campagne "Facon Grand Mère"	16
Country Pâté " Grand Mère ", 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	
Terrine de Foie de Canard "Lucculus"	30
Duck Liver Terrine "Lucculus", Dry Fruits Chutney	
Salade de Crabe & Mangue, Lait de Coco au Citron Vert	22
Blue Crab & Mangoes Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion	
Caviar "Sevruga" Garniture de Condiments, Blinis, Toast point	55
Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toast Point	

Plats Principaux / Entrées

Fletan D'Alaska, " En Bourride a la Sètoise "	38
Alaskan Halibut, Fingerling Potato, Leeks, Fennel Flavor Full, Saffron Broth	
Coquilles Saint Jacques, Risotto d'Asperges Vertes	40
Diver Scallops, Green Asparagus Risotto, Snow Peas, Mushrooms	
Moules "Marinières " Pommes Frites	26
Mussels "Marinières", French Fries (Salt Springs Island, BC. Best Mussels on the Market !)	
Saumon des Iles Faroes, Pousses d'Epinaud, Sauce Simple	30
Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potatoes, Sauce Simple	
Quenelles De Brochet à la Lyonnaise, Sauce Nantua	28
Pike "Quenelles", Lobster & Crayfish Sauce, Spinach, Asparagus, Rice Pilaf	
Filet de Boeuf en Tournedos au Poivre Noir, Pommes Frites	42
Aged Beef Tenderloin "au Poivre", French Fries, Greens Salad	
Carré d'Agneau à la Provencale, Jus Simple	42
Roasted Rack Of Spring Lamb, Dry Fruits & Ratatouille Semolina, "Flageolets" Beans, Sweet Garlic "Au Jus"	
Confit de Canard à la Mode Landaise	34
Duck Leg 'Confit", Zucchini a L'ail, Yukon Gold Mashed Potato	
Poitrine de Poulet, Morilles D'Oregon, Riz Sauvage, Légumes	30
Organic Chicken Breast , Wild Rice, Roots Vegetables, Morels	
Lapin Farci de Plein de Bonnes Choses, Sauce Moutarde	38
Stuffed Rabbit Loin, Polenta, Snow Peas, Romanesco, Pistachio, Mushrooms, Dijon Moutarde Sauce	
Coq au Vin, à la mode de Bourgogne	28
" Coq Au Vin " Slowly Braised In Burgundy Red Wine Sauce	
Spaghetti, Bolognaise d'Agneau	28
Artisanal Spaghetti, Spring Lamb Bolognaise	

Hors d'Oeuvres For the Table

Les Fromages & Accompagnements

Tomme de Savoie
Brie Fermier
Sheep Milk Basque Cheese

Changing Daily, Ask Your Waiter

Selection Of:

One / 6
Two / 10
Three / 14

Crevettes "Cocktail" 15
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

Epinaud à la Crème 8
Creamy Baby Spinach

Ratatouille 8
Provençal Vegetables

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday
Moules Frites
26

Wednesday
Steak Frites or Steak Tartar
32

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