

Bistro Du Marché

Dinner Fall Cooking *Pour Commencer / Appetizers*

Une Soupe "Au Goût du Jour"	22
Soup Tonight " Following Farmers Market Harvest"	
Salade Avec Plein de Légumes du Marché	20
Organic Baby Greens, Tomatoes, Peas, Haricots Verts, Beets, Citrus	
Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail & Herbes Potagères	24
Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter	
Paté de Campagne fait Maison " Grand Mère"	24
Country Pâté " Grand Mère ", Pickled Vegetables, Baby Green	
Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini" aux Agrumes	28
Grilled Méditerrananean Octopus, Fresh Herbs & Citrus Olive Oil, Cannellini Beans Salad.	
Aumonière Dorée de Roblochon, Salade Frisée, Caramel Poivré	28
Roblochon Cheese In a Crispy Beggar Purse, Frisée Salad, Peppery Honey Caramel	
Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano	28
Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	
Caviar "Sevruga", Condiments, Blinis, Toast Point	79
Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toasts Point	
Salade de Crabe & Mangue, Lait de Coco au Citron Vert	32
Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion	
Tarte Fine Aux Chanterelles "Marquis d 'Huxelles", Fromage de Chèvre & Herbes Potagères	32
Warm Thin Oregon Chanterelles Tart "Marquis d'Huxelles" Fresh Goat Cheese, and Herbs Potagères	
Figues de Californie, Gorgonzola, Salade de Roquette, Bacon	32
Roasted California Black Figs, Gorgonzola, Arugula Salad, Bacon	

Plats Principaux / Entrées

Loup de Mediteranée, "Sous des Ecailles de Pommes de terre" Mais Doux, Salicorne, Choux Fleur, Beurre blanc	40
Mediterranean Branzino, Potato Scales, Sweet Corn, Sea Beans, Cauliflower, Citrus "Beurre Blanc"	
Sole de la Manche "Meunière", Légumes d'Automne	
Real Dover Sole "Meunière", Fall Harvest Vegetables	
Saumon des Iles "Faroe", Pousses d'épinard, Sauce Simple	38
Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potato, Fresh Herbs & Condiments "Sauce Simple"	
Saint Jacques du Japon, Risotto de Petit Pois, Beurre Blanc aux Herbes Potagères	44
"Hokkaido' Scallops, English Peas Risotto, Asparagus, "Beurre Blanc"	
Filet De Boeuf, Sauce au Poivre, Pommes Frites	58
Aged Beef Tenderloin, Sauce Au Poivre, French Fries, Green salad	
Carré d'Agneau, Jus Simple à l'ail, Garniture Provençale	54
Roasted Rack of Lamb, Simple Garlic "Jus", Ratatouille & Panisses	
Cote de Boeuf 'Maturée" Pour 2 Pers, Sauce Béarnaise	102
Aged Bone in Rib Eye For 2 Pers, Béarnaise Sauce, French Fries	
Confit de Canard, "Comme dans les Landes", Sauce Au Porto	45
Duck leg "Confit", Port Wine Sauce, Mashed Potato. Zucchini	
Lapin farci "de plein de Bonnes Choses" Sauce a la Moutarde, Lentilles Vertes du Puy & Légumes d'Automne	42
Organic Rabbit Stuffed "Porchetta Style", Dijon Mustard Sauce, Du Puy Lentils & Fall Vegetables	
Cote de Porc "Bien Épaisse", Sauce Gastrique à l'Orange	46
Roasted Pork Chop, California Citrus Sauce, Mashed Potato, Sweet Corn, Patty Pan Squash	
Duo de Canard, Le Magret Roti, La Cuisse Braisée, Sauce de Pêches Rôties de Californie	46
Duck "Duo", The Breast Roasted, The Leg Braised, California Peach Sauce, Sweet & Sour Sauce	
Coq au Vin " Ivre de Bourgogne"	36
Organic Chicken Leg Braised in Burgundy Red Wine Sauce Mashed Potato, Carrot, Mushrooms	
Pappardelle, Rillons de Canard, Sauce Poivre Vert, Chanterelles	34
Pappardelle, Shredded Duck Confit, Sauce Poivre Vert, Chanterelles	

Hors d'Oeuvres For the Table

Crevettes "Cocktail"	26
Shrimp Grilled French Cocktail Sauce	
Gougères au Comté	8
Swiss Cheese Puffs	
Vraie Tapenade	12
Our Classic Tapenade	
Saumon Fumé	25
Smoked Salmon, Onion, Cucumber, Toast Points	
Les Fromages	
Selections of French Cheeses, Changing Daily, ask Your Waiter	
Select One /	7
Select Two /	12
Select Three /	18

Les Garnitures Side Orders

Purée de Pomme de Terre	10
Yukon Gold Mashed Potatoes	
Pommes Frites	10
French Fries	
Epinard à la Crème	10
Creamy Baby Spinach	
Ratatouille	10
Provençal Vegetables	
Haricots Verts	10
French Green Beans	

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday	
Moules Frites	34
Wednesday	
Steak Frites or Steak Tartar	42
Thursday	
Real Dover Sole	70

Maitre d'
Hadrien Paquet
Julien Crébassa

Jean Michel Diot
Chef Owner

Amélie Gadoum
Executive Cheffe

20% Gratuity Included
For Parties of 6 or More