

Bistro Du Marché

Dinner Winter Cooking

Pour Commencer / Appetizers

Soupe a l'Oignon & Jarret de Boeuf "Chabrot" Onion & Beef Shank Soup "Chabrot"	24
Salade Avec Plein de Légumes du Marché Organic Baby Greens, Tomatoes, Peas, Haricots Verts, Beets, Citrus	22
Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail & Herbes Potagères Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter	25
Paté de Campagne fait Maison " Grand Mère" Country Pâté " Grand Mère ", Pickled Vegetables, Baby Green	26
Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini" aux Agrumes Grilled Méditerrananean Octopus, Fresh Herbs & Citrus Olive Oil, Cannellini Beans Salad.	34
Aumonière Dorée de Brie aux Truffes Frisée, Caramel Poivré Brie Cheese, Black Truffles in a Crispy Beggar Purse, Frisée Salad, Peppery Honey Caramel	32
Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	30
Caviar "Sevruga", Condiments, Blinis, Toast Point Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toasts Point	80
Salade de Crabe & Mangue, Lait de Coco au Citron Vert Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion	34
Tarte Fine Aux Chanterelles "Marquis d 'Huxelles", Fromage de Chèvre & Herbes Potagères Warm Thin Oregon Chanterelles Tart "Marquis d'Huxelles" Fresh Goat Cheese, and Herbs Potagères	34
Salade d'Endive, Gorgonzola, Noix Caramelisées Endives Salad, Creamy Gorgonzola, Caramelized Walnuts	32

Plats Principaux / Entrées

Loup de Mediteranée, "Sous des Ecailles de Pommes de terre" , Butter nut, Leeks, Black Truffles "Beurre Blanc" Mediterranean Branzino, Potato Scales, Squash, Leeks, Black Truffles "Beurre Blanc"	42
Moules "Marinières", Pommes Frites Salt Spring Island Mussels "Marinières", French Fries	34
Saumon des Iles "Faroe", Pousses d'épinard, Sauce Simple Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potato, Fresh Herbs & Condiments "Sauce Simple"	38
Saint Jacques du Japon, Risotto de Butternut Squash, Beurre Blanc aux Herbes Potagères "Hokkaido' Scallops, Butternut Squash Risotto, Sea Beans, Citrus & Herbs "Beurre Blanc"	44
Filet De Boeuf, Sauce au Poivre, Pommes Frites Aged Beef Tenderloin, Sauce Au Poivre, French Fries, Green salad	58
Poitrine de Faisan Farcie, Sauce Albufeira aux Truffes noires Rosted California Pheasant Breast, Du Puy Lentils & Savoy Cabbage, Black Truffles Port Wine Sauce	52
Cassoulet a notre Façon, Confit, Saucisse Maison, Cochon Confit Cassoulet, Duk Leg confit, Homemade Sausage, Pork Bellie & Shoulder, Stewed White Beans	44
Confit de Canard, "Comme dans les Landes", Sauce Au Porto Duck leg "Confit", Port Wine Sauce, Mashed Potato. Squash	46
Civet de Sanglier "Grand Veneur", Pappardelle Wild Boar Braised In Burgundy Red Wine Sauce, Pappardelle, Squash, Mushrooms	48
Magret de Canette Roti, Sauce Aigre Douce et Piores Rôties Rosated Duck Breast, Roasted Pear, Sweet & Sour Sauce	48
Coq au Vin " Ivre de Bourgogne" Organic Chicken Leg Braised in Burgundy Red Wine Sauce Mashed Potato, Carrot, Mushrooms	36
Pappardelle, Gratons de Canard confit, Sauce au Poivre Vert Pappardelle, Shredded Duck Confit, Green Pepper Corn Sauce	34

Hors d'Oeuvres For the Table

Crevettes "Cocktail"	28
Shrimp Grilled French Cocktail Sauce	
Gougères au Comté	10
Swiss Cheese Puffs	
Vraie Tapenade	12
Our Classic Tapenade	
Saumon Fumé	26
Smoked Salmon, Onion, Cucumber, Toast Points	
Les Fromages	
Selections of French Cheeses, Changing Daily, ask Your Waiter	
Select One /	8
Select Two /	12
Select Three /	18

Les Garnitures Side Orders

Purée de Pomme de Terre	10
Yukon Gold Mashed Potatoes	
Pommes Frites	12
French Fries	
Epinard à la Crème	10
Creamy Baby Spinach	
Ratatouille	10
Provençal Vegetables	
Haricots Verts	12
French Green Beans	

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday	
Moules Frites	34
Wednesday	
Steak Frites	
or	
Steak Tartar	44
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**