

Bistro Du Marché

Dinner Spring Cooking

Pour Commencer / Appetizers

Soupe a L'Oignon & Jarret de Boeuf "Chabrot"	24
Onion & Beef Shank Soup "Chabrot"	
Salade Avec Plein de Légumes du Marché	22
Organic Baby Greens, Tomatoes, Peas, Haricots Verts, Beets, Citrus	
Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail & Herbes Potagères	26
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	34
Grilled Méditerrananean Octopus, Fresh Herbs & Citrus Olive Oil, Cannellini Beans Salad.	
Salade D'endives, Gorgonzola, Noix Caramelisées	32
Endives Salad, Creamy Gorgonzola, Caramelized Walnuts	
Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano	30
Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	
Salade de Crabe & Mangue, Lait de Coco au Citron Vert	32
Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion	
Caviar "Sevruga", Condiments, Blinis, Toast Point	80
Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toasts Point	
Asperges Blanches & Vertes, Hollandaise, Saumon Fumé	36
White & Green Asparagus, Hollandaise & Smoked Salmon Sauce	
Mousse de Foie de Canard au Cognac, Confiture de figes Noire	28
Duck Liver Mousse, Black Figs & Balsamic Jam	

Plats Principaux / Entrées

Bar de Mediterranée "Sous des Ecailles de Pommes de terre" Courgette & Artichaut, Basilic Beurre Blanc	42
Mediterranean Branzino, Ptato Scales, Zucchini & Artichoke, Citrusm & Basil "Beurre Blanc"	
Moules "Marinières", Pommes Frites	35
Salt Spring Island Mussels "Marinières", French Fries	
Saumon des Iles "Faroe", Pousses d'épinard, Sauce Simple	40
Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingering 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 a l'ail, Garniture Provençale	58
Roasted Rack of Lamb, Simple Garlic "Jus", Ratatouille & Panisses	
Poitrine de Vollaile Rotie, Jus Simple, Légumes de Printemps	40
Roasted Organic Chicken Breast, "Au Jus", Spring Harvest Vegetables	
Confit de Canard "Comme dans Les Landes	46
Duck Leg "Confit", Port Wine Sauce, Mashed Potato, Zucchini	
Cote de Porc "Bien épaisse", Sauce Gastrique a l'Orange	46
Roasted Pork Chop, California Citrus Sauce, Mashed Potato, Sweet Corn, Patty Pan Squash	
Duo de Canette, le Magret Roti, La Cuisse Braisee, Poire Rotie, Sauce Gastrique	48
Duck "Duo" Roasted Duck Breast, Braised Leg, Roasted Pear, Sweet & Sour Sauce	
Pithivier de Chevreuil "Belle Aurore", Sauce Grand Veneur	52
Venison "Pithivier" in Puff Pastry Crust, Burgundy Red Wine Sauce	
Coq au Vin " Ivre de Bourgogne"	36
Organic Chicken Leg Braised in Burgundy Red Wine Sauce Mashed Potato, Carrot, Mushrooms	
Spaghetti, Grosses Crevettes "A la Plancha", Ratatouille	35
Spaghetti, Grilled Wild Tiger Shrimps, Ratatouille	

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 / 7 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	10
French Green Beans	

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday	
Moules Frites 35	
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**