

# Bistro Du Marché

*Dinner Summer Cooking*

## *Pour Commencer / Appetizers*

<b>Soupe "Au Gout du Jour"</b>	24
Our Soup Tonight, Spring Vegetables Harvest	
<b>Salade Avec Plein de Légumes du Marché</b>	22
Organic Baby Greens, Tomatoes, Peas, Haricots Verts, Beets, Citrus	
<b>Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail &amp; Herbes Potagères</b>	26
Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter	
<b>Paté de Campagne fait Maison " Grand Mère"</b>	24
Country Pâté " Grand Mère ", Pickled Vegetables, Baby Green	
<b>Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini" aux Agrumes</b>	34
Grilled Mediterranean Octopus, Fresh Herbs & Citrus Olive Oil, Cannellini Beans Salad.	
<b>Tarte Fine a la Tomate, Basilic, Chevre &amp; Roquette</b>	32
Thin Tomato Tart, Basil, Goat Cheese, Arugula Salad	
<b>Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano</b>	32
Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	
<b>Salade de Crabe &amp; Mangue, Lait de Coco au Citron Vert</b>	34
Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion	
<b>Caviar "Sevruga", Condiments, Blinis, Toast Point</b>	80
Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toasts Point	
<b>Asperges Blanches &amp; Vertes, Hollandaise, Saumon Fumé</b>	36
White & Green Asparagus, Hollandaise Sauce & Smoked Salmon	
<b>Mousse de Foie de Canard au Cognac, Confiture de figes Noire</b>	28
Duck Liver Mousse, Black Figs & Balsamic Jam	

## *Plats Principaux / Entrées*

<b>Loup de Méditerranée "Sous des Ecailles de Pommes de terre" Courgette &amp; Artichaut, Basilic Beurre Blanc</b>	42
Mediterranean Branzino, Potato Scales, Zucchini & Artichoke, Citrus & Basil "Beurre Blanc"	
<b>Saumon des Iles "Faroe", Pousses d'épinard, Sauce Simple</b>	40
Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingering Potato, Fresh Herbs & Condiments "Sauce Simple"	
<b>Saint Jacques du Japon, Risotto de Petit Pois, Beurre Blanc aux Herbes Potagères</b>	44
"Hokkaido" Scallops, English Peas Risotto, Asparagus, "Beurre Blanc"	
<b>Filet De Boeuf, Sauce au Poivre, Pommes Frites</b>	58
Aged Beef Tenderloin, Sauce Au Poivre, French Fries, Green salad	
<b>Carré d'Agneau, Jus Simple a l'ail, Garniture Provençale</b>	58
Roasted Rack of Lamb, Simple Garlic "Jus", Ratatouille & Panisses	
<b>Lapin Farci de Pleins de Bonnes Choses, Sauce à la Moutarde</b>	48
Organic Rabbit Stuffed "Porchetta Style", Du Puy Lentils, Cauliflower, Dijon Mustard Sauce	
<b>Cote de Porc "Bien Epaisse", Sauce Gastrique aux Agrumes</b>	52
Organic Thick Pork Chop, Mashed potato, White Corn, Petty Pan California Citrus "Au Jus"	
<b>Confit de Canard "Comme dans Les Landes"</b>	48
Duck Leg "Confit", Port Wine Sauce, Mashed Potato, Zucchini	
<b>Plat de Cote de Boeuf "A la Bourguignonne"</b>	52
Prime Beef Short Ribs Braised in Burgundy Pinot Noir Sauce	
<b>Duo de Canette, le Magret Roti, La Cuisse Braisée, Pêche Rotie, Sauce Gastrique</b>	48
Duck "Duo" Roasted Duck Breast, Braised Leg, Roasted Peach, Sweet & Sour Sauce	
<b>Coq au Vin " Ivre de Bourgogne"</b>	36
Organic Chicken Leg Braised in Burgundy Red Wine Sauce Mashed Potato, Carrot, Mushrooms	
<b>Pappardelle, Gratons de Canard Confit, Sauce au Poivre Vert</b>	35
Pappardelle, Shredded Duck Confit, Green Peppercorn Sauce	

### Hors d'Oeuvres For the Table

<b>Crevettes "Cocktail"</b>	28
Shrimp Grilled French Cocktail Sauce	
<b>Gougères au Comté</b>	12
Swiss Cheese Puffs	
<b>Vraie Tapenade</b>	12
Our Classic Tapenade	
<b>Saumon Fumé</b>	26
Smoked Salmon, Onion, Cucumber, Toast Points	
<b>Les Fromages</b>	
Selections of French Cheeses, Changing Daily, ask Your Waiter	
Select One / 7	
Select Two / 12	
Select Three / 18	

### Les Garnitures Side Orders

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

### Rendez-Vous "Parisien"

<b>Tuesday</b>	
Moules Frites	35
<b>Wednesday</b>	
Steak Frites or Steak Tartar	44
<b>Thursday</b>	
Real Dover Sole	72

<b>Maitre d'</b>	
Hadrien Paquet Julien Crébassa	
<b>Jean Michel Diot</b>	
Chef Owner	
<b>Amélie Gadoum</b>	
Executive Cheffe	

**20% Gratuity Included  
For Parties of 6 or More**