

Bistro Du Marché

Dinner Summer Cooking

Pour Commencer / Appetizers

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.	
Figues de Californie Roties, Gorgonzola, Roquette & Lard Fumé	30
Roasted California Figs, Gorgonzola Cheese, Arugula Salad, Bacon	
Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano	32
Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parnigiano Reggiano	
Salade De Tomate "Heirlooms", Burrata Crèmeuse, Basilic	30
Heirlooms Tomato Salad, Burrata, Basil, Arugula	
Salade de Crabe & Mangue, Lait de Coco au Citron Vert	34
Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion	
Caviar "Sevruga", Condiments, Blinis, Toast Point	80
Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toasts Point	
Tarte Fine a la Tomate & Basilic, Fromage de Chèvre	30
California Tomatoes & Basil "Tart", Goat Cheese Whipped Cream	

Plats Principaux / Entrées

Saumon des Iles "Faroe", Pousses d'épinard, Sauce Simple	40
Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingering Potato, Fresh Herbs & Condiments "Sauce Simple"	
Loup De Mediterranée, Ecailles de Pomme de terre, Mais Doux, Sea Beans, Cauliflower, Beurre Blanc	42
Mediterranean Branzino, Under Potato Scales, Sweet Corn, Sea Beans, Cauliflower, Citrus "Beurre Blanc"	
Saint Jacques Du Japon, Ristto au Petits Pois, Asperges	44
Hokkaido Scallops, English Peas Risotto, Asparagus "Citrus 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	
Lapin Farci de Pleins de Bonnes Choses, Sauce à la Moutarde	48
Organic Rabbit Stuffed "Porchetta Style", Du Puy Lentils, Cauliflower, Dijon Mustard Sauce	
Cote de Porc "Bien Epaisse", Sauce Gastrique aux Agrumes	52
Organic Thick Pork Chop, Mashed potato, White Corn, Petty Pan California Citrus "Au Jus"	
Confit de Canard "Comme dans Les Landes"	48
Duck Leg "Confit", Port Wine Sauce, Mashed Potato, Haricots Verts	
Coq au Vin " Ivre de Bourgogne"	36
Organic Chicken Leg Braised in Burgundy Red Wine Sauce Mashed Potato, Carrot, Mushrooms	
Pappardelle, Gratons de Canard Confit, Sauce au Poivre Vert	35
Pappardelle, Shredded Duck Confit, Green Peppercorn Sauce	

Hors d'Oeuvres For the Table

Crevettes "Cocktail"	28
Shrimp Grilled French Cocktail Sauce	
Gougères au Comté	12
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	12
Yukon Gold Mashed Potatoes	
Pommes Frites	12
French Fries	
Epinard à la Crème	12
Creamy Baby Spinach	
Ratatouille	12
Provençal Vegetables	
Haricots Verts	12
French Green Beans	

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday	
Moules Frites 35	
Wednesday	
Steak Frites or Steak Tartar 44	
Thursday	
Real Dover Sole 72	

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

20% Gratuity Included
For Parties of 6 or More