Bistro Du Marché

DinnerFall Cooking

Pour Commencer / Appetizers

Soupe à l'Oignon & Jarret de Boeuf "Chabrot" 24
Onion & Beef Shank Soup "Gratinnée"

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 Méditerranean Octopus, Fresh Herbs & Citrus Olive Oil, Cannellini Beans Salad.

Brie Crémeu aux Truffes "En Aumonière Croustillante" 30
French Brie Cheese & Black Truffle Crispy "Beggar Purse"

Tarte Fine Aux Girolles d'Oregon, Chèvre, Salade 32
Oregon Yellow Chanterelles "Thin Tart",
Whipped Goat Cheese & Mix Greens

Salade d'Endives, Gorgonzola, Noix Caralmelisées 30
Endives Salad, Gorgonzola Cheese, Caramelized Walnuts

Salade de Crabe & Mangue, Lait de Coco au Citron Vert 34
Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk & Lime Emulsion

Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Reggiano 32
Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano

Caviar "Sevruga", Condiments, Blinis, Toast Point 80
Caviar Sevruga, Condiments, Blinis, Toasts Point

Plats Principaux / Entrées

Saumon des Iles "Faroe", Pousses d'épinard, Sauce Simple 40
Faroes Island Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling 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, Caulflower, Citrus "Beurre Blanc"

Saint Jacques Du Japon, Risotto a la Courge 44
Hokkaido Scallops, Delicato & Butternut Squash Risotto, asparagus "Citrus Beurre Blanc"

Cassoulet, Canard & Pork Confit, Saucisse Maison, Haricot 46
Our Cassoulet, Duck & Pork Confit, Homemade Sausage
Slowly braised white Beans

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

Linguini, Grosses Crevettes a la Plancha, Ratatouille 35
linguini, Grilled Wild Tiger Shrimps ", Provençale Ratatouille

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,
Condiments, Toast Points

Les Fromages
Selections of French Cheeses, Changing Daily, ask Your Waiter
Select One / 7
Select Two / 12
Select Three / 18

Side Orders 12

Pomme Purée
Yukon Gold Mashed Potatoes

Epinards a la Crème
Creamy Baby Spinach

Ratatouille Niçoise
Provençale "Ratatouille"

Pommes Frites
French Fries

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday
Moules Frites 35

Wednesday
Sirloin Steak, Frites 44
or
Steak Tartare 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