

FRUITS DE MER

Huître Creuse de Bretagne®...3.95
oysters served chilled on the half shell

Langoustines Grillées®...48.95
langoustines, lemon, parsley, espelette



SALADE

Salade Verte et Crottin de Chavignol®...29.95
green salad, goat cheese toast, truffle vinaigrette

Coeur de Laitue et Avocat en Salade®...26.95
avocado, lettuce hearts, dijon vinaigrette

ENTRÉE

Velouté de Cèpes®.....28.95
cèpes, fresh hazelnuts, hazelnut oil

Escargots de Bourgogne.....six 19.95 | twelve 38.95
escargots, garlic, herb butter

Os à Moelle Rôti®.....38.95
bone marrow, parsley salad, garlic toast

Foie Gras de Canard des Landes en Terrine®.....half 23.95 | full 46.95
foie gras, fleur de sel

Steak Tartare®.....36.95
egg yolk, anchovy mayonnaise and Pont-Neuf fries

Paté en Croûte.....38.95
foie gras, venison, wild boar, truffle, assorted pickles

CHOU
FARCI

for two
-78.95-

BOEUF

Filet Aux Poivres®.....78.95
green peppercorn cognac sauce

“New York” Steak Maturé®.....85.95
new york strip steak, 42 day dry aged, sauce béarnaise

Côte de Boeuf Maturée®.....125.95
bone in ribeye, 42 day dry aged, sauce béarnaise

Double Cheeseburger «West Village» Style®.....32.95
deux steaks grillés, cheddar, sauce marie rose

POISSON

Linguine aux Coques®.....28.95
linguine, cockles, garlic, parsley

Filet de Turbot Sauvage®.....76.95
sauce vierge

Sole Meunière®.....68.95
dover sole, brown butter, lemon

Goujonnettes.....39.95
Pont-Neuf fries, lemon, sauce tartare

PLAT PRINCIPAL

Pâtes au Lapin Mijoté®.....36.95
rabbit pasta, lardo di colonnata, fried sage

Côte de Veau de Lait®.....68.95
veal chop, natural jus, roasted garlic, rosemary

Poulet du Bourbonnais Rôti Entier®.....half 40.95 | full 80.95
whole chicken, roasting jus, watercress salad

Carré d' Agneau de l'Aveyron Persillade.....half 42.95 | full 84.95
rack of lamb, natural lamb jus

GARNITURES

Pommes Frites®...13.95
fries, garlic aioli

Pommes Purée®...13.95
potato puree, nutmeg

Champignons en hachi Parmentier®...15.95
mushroom duxelle, potato souffle, appenzeller cheese

Épinards à la Crème®...13.95
spinach, cream, garlic

Haricots Vert®...13.95
green beans, tarragon, shallots

Cocos de Paimpol®...15.95
fresh beans, piquillo peppers, herb butter

MARTINIS

La Renommée Reserve...27.00
ki no bi, citadelle jardin & sipsmith gins, olives & twist

1990's Dirty Martini...24.00
grey goose vodka, olive brine, blue cheese olives

Vesper...23.00
citadelle jardin d'ete, grey goose vodka, lillet blanc

Espresso...23.00
haku vodka, fresh espresso, chocolate liqueur



STIRRED

Boulevardier...23.00
buffalo trace bourbon, campari, carpano antica

Armagnac Old Fashioned...24.00
delord 15 year, demerara, bitters

Vieux Carré...23.00
michter's rye, pierre ferrand cognac, benedictine, carpano

Golden Negroni...22.00
citadelle jardin d'été gin, suze, salers, lillet blanc

PÉTILLANT

Aperol Spritz...23.00
aperol, delamotte champagne, soda

M. Laurent...22.00
pineau des charentes, charles heidsieck brut rosé champagne

Death In The Afternoon...22.00
absinthe, delamotte champagne, sugar cube

French 75...23.00
citadelle gin, delamotte champagne, lemon

Original...22.00
delamotte champagne, angostura bitters, sugar cube

LA MAISON

La Vie de Citron...22.00
grey goose vodka, lillet blanc, yuzu, lemon, club soda

Shiso Gin & Tonic...23.00
nikka gin, tonic, shiso, genepi

Pastis Pearl...24.00
blanco tequila, mint, pastis, st. germain, lime

Sansho Chartreuse Mule...24.00
citadelle gin, green chartreuse, ginger beer, sansho pepper, lime

Lillet Rosé Daisy...23.00
lillet rosé, st. germain, grey goose vodka, lemon

SANS ALCOOL

Osco Mule...19.00
osco aperitif, grenadine, honey, gingerbeer, mint

Phony Negroni...19.00
lyre's london dry spirit, fleur bitter, btr #2

Rue Saint-Honoré...19.00
jnpr #3, shiso, cucumber, sansho

CHAMPAGNE

Champagne Delamotte - Brut - Blanc de Blancs, *chalky, direct, incisive*22

Champagne Rosé - Reserve - Charles Heidsieck, *powerful, broad, baroque*25

BLANC

Sancerre - Domaine Vacheron, 2023, *savory, taut, polished*18

Pinot Blanc Auxerrois - Albert Mann, 2022, *creamy, elegant, succulent*17

Chablis - Christophe et Fils, 2022, *creamy, harmonious, nutty*19

Condrieu - Le Mornieux - Faury, 2022, *kaleidoscopic, heady, floral*23

Meursault - Sous La Velle - Maison Buisson, 2022, *piercing, incisive, enrapturing*38

ROSÉ

Bandol - Domaine Dupuy De Lôme, 2022, *beachy, deep, breezy*17

ROUGE

Moulin à Vent - Maison Le Nid, 2021, *fleshy, harmonious, silky*18

Crozes - Hermitage - Domaine Combier, 2022, *floral, peppery, quenching*18

Auxey-Duresses - Domaine Jeanson Parigot, 2022, *gamy, carnal, elegant*20

Saint-Estèphe - Château Capbern, 2017, *fresh, bright, approachable*23

Châteauneuf-du-Pape - Clos du Mont-Olivet, 2020, *bright, deep, fragrant*38

APERITIF

Amer Picon19
 Lillet Rosé.....19
 Lillet Blanc19
 Campari19
 Pastis Hammelle19
 L'Antica Formula.....19
 Dolin Blanc19
 Suze19

BIERES & CIDRES

Eric Bordelet, Poiré Authentique, 75cl46
 Eric Bordelet, Sidre Tendre, 75cl44
 Le Coq Toqué, Cidre du Patron, 33cl.....9
 Brasserie des Cimes, Aiguille Blanche, 33cl..12
 3 Monts Heritage Levure, 33cl.....12
 Brasserie La Française, Triple Blonde, 33cl...12
 Brasserie Pietra, Chestnut Lager, 33cl.....9
 Vieux Lille, Triple Brune, 33cl.....12
 Kronenburg 1664, 33cl.....7

JUS & SODAS

Jus d'Abricot, Alain Milliat.....9
 Jus de Pomme Cox's, Alain Milliat9
 Jus de Fraise, Alain Milliat.....9
 Fever Tree Gingerbeer.....9
 Fever Tree Club Soda9
 Coca-Cola9
 Coca-Cola Zéro.....9
 Sprite.....9