

FRUITS DE MER

Huître Creuse de Bretagne ...4.00
oysters served chilled on the half shell

Langoustines Grillées ...48.00
langoustines, lemon, parsley, espelette



SALADE

Salade Verte et Crottin de Chavignol ...30.00
green salad, goat cheese toast, truffle vinaigrette

Coeur de Laitue et Avocat en Salade ...26.00
avocado, lettuce hearts, dijon vinaigrette

ENTRÉE

Soupe Printanière 28.00
sweet peas, asparagus, pata negra toast

Escargots de Bourgogne (12) six 19.00 | twelve 38.00
escargots, garlic, herb butter

Os à Moelle Rôti 32.00
bone marrow, parsley salad, garlic toast

Foie Gras de Canard des Landes en Terrine half 18.00 | full 36.00
foie gras, fleur de sel

Steak Tartare half 32.00 | full 48.00
egg yolk, anchovy mayonnaise and Pont-Neuf fries

Asperges Vertes 42.00
asparagus, hollandaise

NAVARIN
D'AGNEAU

for two
- 80.00-

BOEUF

Double Cheeseburger «West Village» Style 32.00
deux steaks grillés, cheddar, sauce marie rose

“New York” Steak Maturé 85.00
new york strip steak, 42 day dry aged, sauce béarnaise

Côte de Boeuf Maturée 125.00
bone in ribeye, 42 day dry aged, sauce béarnaise

Filet Aux Poivres 75.00
green peppercorn cognac sauce

POISSON

Linguine aux Coques 28.00
linguine, cockles, garlic, parsley

Filet de Turbot Sauvage 76.00
sauce vierge

Sole Meunière 68.00
dover sole, brown butter, lemon

Goujonnettes 38.00
garlic butter, lemon, sauce tartare

PLAT PRINCIPAL

Pâtes au Lapin Mijoté 36.00
rabbit pasta, fried sage, black pepper

Côte de Veau de Lait 68.00
veal chop, natural jus, roasted garlic, rosemary

Poulet du Bourbonnais Rôti Entier half 40.00 | full 80.00
whole chicken, roasting jus, watercress salad

Carré d' Agneau de l'Aveyron Persillade half 38.00 | full 75.00
rack of lamb, natural lamb jus

GARNITURES

Pommes Frites ...13.00
fries, garlic aioli

Pommes Purée ...13.00
potato puree, nutmeg

Pommes Grenailles ...13.00
roasted potatoes, crème fraîche, chives

Épinards à la Crème ...13.00
spinach, cream, garlic

Haricots Vert ...13.00
green beans, tarragon, shallots

Petits Pois à la Française ...15.00
lardons, spring onions

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 - Les Caillottes - P. Jolivet, 2022, *defined, savory, floral*17

Riesling - Réserve - Trimbach, 2021, *tart, honeyed, steely*17

Chablis - Christophe et Fils, 2022, *creamy, harmonious, nutty*18

Condrieu - Le Mornieux - Faury, 2022, *kaleidoscopic, heady, floral*22

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

ROSÉ

Bandol - Domaine Dupuy De Lôme, 2022, *beachy, deep, breezy*15

ROUGE

Chenas - Quartz - D. Piron, 2019, *floral, granitic, svelte*17

Crozes - Hermitage - Domaine Combier, 2022, *floral, peppery, quenching*17

Auxey-Duresses - Domaine Jeanson Parigot, 2021, *gamy, carnal, elegant*19

Saint-Estèphe - Château Capbern, 2017, *fresh, bright, approachable*22

Châteauneuf-du-Pape - La Guigasse - Chapelle Saint Theodoric, 2020, *approachable, fruity, savory*38

L'APERITIF

Amer Picon19

Chartreuse Jaune24

Chartreuse Genepi.....24

Chartreuse Vert24

Lillet Rosé.....19

Pernod Pastis19

Pineau des Charentes19

Suze19

EAU DE VIE

Laurent Cazottes Poire Williams22

Laurent Cazottes Pomme Pomme22

Capovilla Framboise.....38

Louis Roque Vieille Prune.....20

Morand Abricotine20

Morand Kirsch.....21

Nusbaumer Mirabelle.....21

Nusbaumer Prune.....21

BRANDY

Christian Drouhin Prisonnière Calvados49

Christian Drouhin 18 year Calvados70

Bigor 1963 Armagnac.....98

Encantada Cutxan 2000 Armagnac79

Delord XO.....24

Delord Armagnac 197662

Pierre Ferrand Reserve32

Hennessy Paradis.....264