



Charcuteries

Saucisson sec nature ou au comté	11
Petit pot de rilette de cochon et baguette – cornichons	13
Assiette de rosette de Lyon	17

Entrées

Escargots à l'ail gratinés - snails with butter, chapelure, garlic, parsley	17
Assiette de bresaola maison - house cured rib cap, aged comté	25
Mille-feuilles de pommes de terre et torched mackerel, ajo crema, tuna garum	27
Tartare de bœuf au couteau steak tartare, heritage egg yolk, duck fat toast or frites maison	28 35
Assiette à partager du chef House Jambon de Paris, anchovies, burrata, brown butter	31

Plats

Salade de chèvre chaud & lardons fumés - frisée, honey, toasted walnuts, grilled sourdough	28
Merguez d'agneau et de bœuf maison - Hakurei turnips, chimichurry, kalamata olives	41
Halibut et coquillages au beurre blanc - riz vénéré, fried capers, pangrattato, herbes	44
Carré de cochon laquée, salade verte - 18oz berkshire bone in pork chop, café de paris butter	52
Onglet de bœuf à l'échalote & frites maison - grilled 7oz hanger steak, shallot and red wine sauce	46
Cote à l'os mûré, sauce bordelaise - 38oz dry-aged bone-in ribeye, frites maison	142

Desserts

Choux à la crème, sauce au chocolat	12
Gateau au chocolat, crème anglaise	13
Tarte au citron meringuée, rhubarbe	14
Brie de Charlevoix à la truffe, maple	23

Assiette de fromages

chef's selection of two cheeses	14
---------------------------------	----