



### Charcuteries

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Saucisson sec nature                                                    | 11 |
| Petit pot de rillettes de cochon – cornichons                           | 13 |
| Assiette charcuteries mixte - Selection of 2 charcuteries and 2 cheeses | 24 |

### Entrées

|                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Escargots à l'ail gratinés - snails with butter, chapelure, garlic, parsley                              | 18       |
| Salade de tomates & cantabrian anchovies<br>- summer herbs, vanilla vinaigrette, beef tallow croutons    | 26       |
| Smoked striploin tonnato – medium/rare sliced striploin, capers, summer vegetables                       | 31       |
| Mille-feuilles de pommes de terre et torched mackerel, ajo crema, cured tuna heart                       | 27       |
| Tartare de bœuf au couteau<br>steak tartare, heritage egg yolk, duck fat toast<br>or frites maison       | 28<br>35 |
| Jambon de paris & haricots verts en vinaigrette<br>- House Paris ham, sauce tartare, Blackbird sourdough | 33       |

### Plats

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salade de chèvre chaud & lardons fumés - frisée, honey, toasted walnuts, grilled sourdough         | 29  |
| Halibut et coquillages au beurre blanc – clams, riz vénéré, fried capers, pangrattato, dill        | 45  |
| Carré de cochon sauce au poivre vert - 16oz berkshire bone in pork chop, salade verte              | 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                   | 157 |

### Desserts

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Choux à la vanille et noisette, salted caramel | 13 |
| Gâteau au chocolat, crème anglaise             | 14 |
| Tarte tatin à la pomme, crème fraîche          | 15 |

### Assiette de fromages

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