

## Déjeuner

**Salade “Majorelle” \$23**  
“Sucrine” Leaves, Basil, Mint, Cucumber

**Carottes et Oranges à la Marocaine \$23**  
Braised Carrots, Oranges and Mint Salad

**Salade “Landaise” \$29**  
Mache, Haricots Verts, Artichoke, Chicken Salad

**Frisée à l’Oeuf Mollet, Lardons et Croutons \$24**  
Frisée Salad with Poached Egg, Bacon and Croutons

**Asperges Vertes, Vinaigrette \$25**  
Green Asparagus, Mustard Vinaigrette

.....

## Petits Plats

**Soupe du Jour \$19**

**Plateau de Charcuteries \$39**  
Assorted Charcuteries Platter

**Six Huitres Mignonette \$30**  
Six Oysters, Mignonette

**Tagliatelles de Zio Dante \$28**  
Tagliatelle with Clams, Garlic, Parsley

**Pizzetta Nîmoise \$25**  
Pizzetta, Tomato, Capers, Arugula

**Mosaïque de Tomates \$23**  
Mosaic of Tomatoes, and Basil

**Salade de Roquette \$17**  
Arugula Salad

**Céviche de Saumon \$28**  
Salmon Céviche

**Spaghetti aux Tomates et Basilic \$24**  
Spaghetti with Olive Oil, Tomato, and Basil

**Risotto Milanese \$34**  
“Milanese” Saffron Risotto

## Le Plat du Jour

**Bass Grillé et Haricots Verts, Sauce Moutarde \$38**  
Grilled Bass with String Beans, Mustard Sauce

**Saint Jacques aux Poireaux Beurre Blanc au Noilly \$38**  
Sea Scallops with Leeks, Vermouth Beurre Blanc

**Saumon a L’oseille \$38**  
Pan Seared Salmon with Sorrel

**Paillarde de Poulet, Sauce Diable \$39**  
Chicken Paillard with Watercress, “Diable” Sauce

**Sauté de Veau à l’Aubergine \$39**  
Veal Sauté with Eggplant and Cumin

**Confit de Canard, Lentilles “du Puy”, Petits Oignons \$36**  
Duck Confit with Lentils “du Puy”, and Pearl Onions

**Cheeseburger, Frites \$28**  
Cheeseburger with Fries

**Steak Tartare \$36**  
Steak Tartar, Cucumbers Tarragon, Harissa

**Soufflé au Fromage \$32**  
Cheese Soufflé and Mache Lettuce

.....

## Fromages, Fruits et Desserts

**Fromages Affinés et Pain aux Noix Grillé \$39**

**Corbeille aux Fruits du Moment \$18**

**Tarte du Chef \$18**

**Crème Caramel \$18**

**Oeuf à la Neige \$18**

**Mousse au Chocolat Noir, Sauce Grand Marnier \$24**

**Granité au Kirsch et Cerises Ivres \$24**

**Glaces \$18**  
Vanilla, Praline, Café

**Sorbets \$18**  
Cassis, Citron, Melon

**Cannelés Bordelais \$17**

*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness*

*\*Parties of 5 or larger will incur a 20% service charge*



MAJORELLE