

## Salades

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

Mosaïque de Betteraves \$23  
Mosaic of Beets, Apple, Thyme, Pecan

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

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

Salade aux Artichauts et Pommes de Terre \$23  
Salad of Artichoke and Potato

Endives, Pommes, Noix et Roquefort \$23  
Endives, Apples, Walnuts and Roquefort



## Petits Plats

Céviche de Saumon \$28  
Salmon Céviche

Couscous aux Légumes et Harissa \$ 29  
Eggplant, Zucchini, Carrots, Turnips, Chickpeas, Couscous and “Harissa”

Six Huîtres Mignonette \$30  
Six Oysters, Mignonette

Little Neck Clams “Zio Dante” \$28  
Little Neck Clams Baked with Garlic, Butter, White Wine and Parsley

Pizzetta Casablanca \$23  
Pizzetta, Tomato, Capers, Arugula, Moroccan Olives

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

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

Soupe Marocaine aux Légumes “Harira” \$19  
Vegetable Moroccan Soup “Harira”

## Le Plat du Jour

### Poissons

Sole Grillée, Sauce Moutarde \$65  
Grilled Dover Sole, “Haricots verts”, Mustard Sauce

Saumon au Cumin et Lentilles du Puy \$38  
Wild Salmon with Cumin, “Du Puy” Green Lentils

Coquilles Saint Jacques au Citron, Choufleur et Câpres \$35  
Sea Scallops with Lemon, Roasted Cauliflower, Capers



### Viandes

Poulet au Curry, Chutney à la Mangue \$32  
Curry Chicken, Mango Chutney, Basmati Rice

Escalopines de Veau aux Artichauts et Pistaches \$47  
Veal Scaloppini, Artichokes, Pistachio, Beurre “Noisette”

Boeuf Bourguignon \$38

Steak Tartare or “Aller- Retour” \$34

Jacques’ Burger, French Fries \$25



Risotto aux Champignons \$29  
Mushroom Risotto, *Truffle Supplement* \$75

Spaghetti à l’Huile d’Olive, Ail et Tomate \$27  
Spaghetti with Olive Oil, Garlic and Tomato

Soufflé au Fromage \$27 *Please allow 20 minutes*



### Garnitures \$10

Pommes Frites  
Purée d’Epinars

Haricots Verts  
Mousseline aux Pommes De Terre

Riz Pilaf

## Fromages et Desserts

Fromages Affinés, Pain aux Noix \$39

Brie de Meaux aux Truffes \$32

Corbeille aux Fruits du Moment \$18

Tarte Tatin, Crème Fraîche \$18

Crème Caramel \$18

Oeuf à la Neige \$18

Cannelés Bordelais \$15

Mousse au Chocolat Noir, Sauce Grand Marnier \$ 24

Granité à la Clémentine \$21

Glaces - Vanilla, Chocolate, Coffee \$18

Sorbets - Lemon, Raspberry, Mango \$18



## Café et Thé

Café \$9

Demi-Tasse

Cappuccino

Café Américain

Thé \$9

Earl Grey

Imperial Green

Thunderbolt Darjeeling

English Breakfast

Lapsong Souchong

Decaf English Breakfast

Tisanes \$9

Organic Peppermint

Organic Chamomile

Lemon Verbena

Linden Blossom

*\*Parties of 5 or larger will incur a 20% service charge  
Please advise your captain of Allergies*

## Wines by the Glass

### Sparkling and Champagne

11 Dopff & Irion, Crémant d'Alsace, Brut, Rosé NV	23
12 Prestige des Sacres, Blanc de Blancs, Janvry NV	32
13 Pommery, Apanage, Brut, Reims NV	33
15 Delamotte, Les Mesnil-sur-Oger NV	33
14 Prestige des Sacres, Brut, Rosé, Reims NV	36

### Rosé

31 La Chapelle Gordonne, Côtes de Provence 2016	20
---	----

### White

21 Abbazia di Novacella, Kerner, Alto Adige, Italy 2016	19
22 William Fevre "Champs Royaux" Chablis 2016	21
23 Pascal Jolivet, Sancerre, Loire Valley 2016	23
24 Maison de Montille, Rully "La Chaponnière" Bourgogne 2014	24

### Red

40 Domaine Tollot-Beaut, Chorey-Les-Beaune 2014	27
41 Domaine d'Ardhuy, Bourgogne 2015	19
42 Domaine de Beurenard, Côtes du Rhône, 2016	21
43 Château Haut-Surget, Lalande de Pomerol, Bordeaux 2014	29

