

Salades

Pamplemousse Roti “Dali” \$19
Acacia Honey Roasted Grapefruit

Asperges Tièdes aux Champignons \$25
Warm Asparagus and Mushrooms

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

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

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

Soupe Du Jour \$19

Hûtres aux Endives \$29
Salad of Oysters and Endives

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

Tartare de Saumon \$28
Salmon Tartare with Capers, Shallot, and Lemon

Céviche de Bass au Citron \$23
Ceviche of Bass with Lemon and Olive Oil

Salade de Crabe, Avocat, et Mangue \$29
Crab Salad, Avocado, Mango Couils

Le Plat du Jour

Poissons

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

Tajine de Snapper au Fenouil, Olives et Citron \$34
Snapper, Fennel, Preserved Lemon, Moroccan Olives

Crevettes Grillées aux Romarin \$29
Rosemary Grilled Shrimp with Warm White Bean Salad

Viandes

Paillarde de Poulet, Sauce “Diable” \$32
Chicken Paillarde, Seasonal Greens, “Diable” Sauce

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

Steak Tartare or “Aller- Retour” \$34

Jacques’ Burger, French Fries \$25

Steak Minute \$32

Risotto aux Fines Herbes \$29

Risotto au Saffron \$32

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

Fromages et Desserts

Fromages Affinés, Pain aux Noix \$39

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

Nos Soufflés- \$27
Grand Marnier, Chocolate, Pistachio

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

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

Rosé

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

White

Gradis' Ciutta, Pinot Grigio, Collio, Friuli 2016	15
Abbazia di Novacella, Kerner, Alto Adige, Italy 2016	19
William Fevre "Champs Royaux" Chablis 2016	21
Pascal Jolivet, Sancerre, Loire Valley 2016	23
Maison de Montille, Rully "La Chaponnière" Bourgogne 2014	24

Red

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-Les-Beaune 2014	27
Domaine d'Ardhuy, Bourgogne 2015	19
Domaine de Beurenard, Côtes du Rhône, 2016	21
Les Hauts de Canon la Gaffelière, Saint Emilion 2012	29

