



DINNER
Fall Menu

Nos spécialités au quotidien
Our daily specials

Jeudi: Blanquette de veau à l'Ancienne, riz Pilaf	24
Thursday: Veal stew in a light creamy sauce with pearl onions and mushrooms. Rice Pilaf	
Vendredi: Paëlla Valenciana avec un verre de Sangria	26
Friday: Paëlla Valenciana with shrimps, sea scallops, chicken, mussels and a glass of Sangria	
Samedi: Saumon grillé aux gratin de courges, sauce vierge.	26
Saturday: Grilled salmon zucchini gratin. Serve with a lemon olive oil and lemon grass dressing.	
Dimanche: Rouget flambé au fenouil, légumes grillés et tomate provençale	26
Sunday: Red snapper flambé with fennel, grilled vegetables and tomato provençale	

FROMAGES Cheese

L'assiette de Fromages de Cavaniola à Sag Harbor	24
Cheese platter from Cavaniola's cheese shop in Sag Harbor. Ossau-Iraty (Pyrennee), Fourme d'Ambert (Blue), Tomme de Savoie, Camembert	

* Consuming raw or undercooked meats, fish, shellfish or fresh shell eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.

Three courses Prix Fix \$ 25.00 all night: Sunday to Thursday
Friday and Saturday until 6:30 pm

Bien manger, c'est bien vivre

LES SOUPES Soups

Soupe à l'oignon	9
Traditional onion soup with crouton and Swiss cheese	
Soupe du jour	8
Chef's special	

POUR COMMENCER Starters

Tartines grillées de tomate au basilic et huile de truffe noire avec Tapenade	12
Tomato bruschetta with black truffel oil, and home made Tapenade	
Tarte flambée Alsacienne aux lardons et oignons	12
Thin bread crust topped with onions, and bacon.	
Tartare de filet de bœuf, mesclun et pomme frite	17
*Tartar of beef filet cut "à la minute" with tartar dressings, mesclun and French fries	
Escabèche de sardines grillées	9
Grilled sardines marinated with whitw wine, carrots garlies and onions	
Escargots au beurre persillé	10
Snails prepared with butter, garlic and persley. A classic	
Brandade de Morue	10
Cod with little potato puree, olive oil and crème fraiche. Served with croutons	
Huîtres de la baie de Peconic	P/A
* Peconic bay oysters on the half shell, with mignonette & lemon. Minimum 6	

LES SALADES Salads

Salade mélangée et vinaigrette maison	9
Mesclun salad with house vinaigrette dressing.	
Crevettes sautées à l'ail, pomme de terre roties, confit d'ail, olives de Calamata	17
Sautéed shrimps with roasted potatoes, garlic confit, Calamata olives, mesclun	
Betteraves rouge et salade mélangée avec des tartines de chèvre chaud.	14
Red beets & mesclun with toasted goat cheese crostini. House vinaigrette dressing	
Endive, pomme Golden, mesclun, bleue de Bresse et noix. Vinaigrette maison	15
Belgium endives with apples, baby spinach, blue cheese and walnuts. House vinaigrette	

LES PATES Pasta

Fettuccini à la sauce au basilic, pignons, ail frais et parmesan	19
Fettuccini with our home made pesto sauce	
Linguini et coquillages de mer, vin blanc, jus de citron et ail.	25
Linguini with french cockles, clams and mussels. Prepared with white wine, lemon juice & garlic	

LES POISSONS Fish

Moules "Poulette" et pommes frites mayonnaise	22
Steamed mussels prepared with shallots and white wine. Served with french fries and mayonnaise	
Loup de mer au parmesan, velouté de Chardonnais à la moutarde à l'ancienne.	29
Purée de pomme de terre	
Chilian sea bass with a parmesan crust, served with a Chardonnay mustard sauce & potato purée	
Saumon poêlé au citron et au miel avec des lentilles à la paysannes	22
Sweet & sauer panseared skin on salmon. Served with French green lentils, bacon and onions	
Bouillabaisse Marseillaise	28
Clams, mussels, shrimps, sea scallops and cod poached in a safron and pastis broth. Served with the traditionnal rouille and toasted baguettes	
Fricassée de homard du Maine, flambé au Cognac. Pomme frite <i>Fridays & Saturdays</i>	36
1 1/2 lb Maine lobster fricassee, flambe with Cognac and tarragon . Served with pomme frite	

LES VIANDES Meat

Poulet rôti au jus avec ratatouille et purée de pomme de terre	24
Roasted free-range chicken with ratatouille and potato puree	
Pavé de bœuf au poivre et pomme frites	32
* 10 oz NY sirloin steak with french fries and sauce au poivre. Cooked to your liking	
Côtelettes d'agneau, carottes caramélisées et gratin Dauphinois	29
* Rack of lamb prepared au jus, with caramelized carrots and gratin dauphinois. Cooked to your liking	
Pot-au-feu à la Lyonnaise, cornichons, moutarde de Dijon, raifort et gros sel	27
Beef shank & spare ribs, cooked in a rich vegetable broth with turnips, carrots, leeks and potatoes.	
Boeuf Bourguignon aux parpadelles fraîches	26
Beef stew with mushrooms, bacon and pearl onions. Served with fresh parpadelle pasta	
Magret de canard à l'orange, purée de navets et carottes caramélisées	26
Duck magret "a l'orange", puree of turnips and carrot sticks confit	
Filet de porc à l'ail confit, fondue de choux blanc et ratatouilles.	24
Jus de cuisson au romarin.	
* Pork tenderloin with garlic confit, white cabbage fondue and ratatouille. Served with Rosemary jus.	

SUR LE CÔTÉ Side Orders \$6.00

Turnip Purée Mashed Potatoes Pomme Frite Ratatouille Gratin Dauphinois