

Appetizers

<i>Croustillant de Chèvre Chaud, Courgettes, Aubergines, Tomates et sa Salade Verte</i> Crispy Goat Cheese, Grilled Zucchini, Eggplant and Tomato served with a Green Salad	\$ 9.50
<i>Salade d'Endives au Bleu et Chimay, Pécans rôties, Pommes Gala</i> Belgian Endive Salad with Bleu and Chimay Cheese, Pecans and sliced Gala Apples	\$ 8.95
<i>Salade de Betteraves Rouges et Jaunes au Bleu et Noix de Pécan</i> Red and yellow Heirloom Beet Salad with Crumbled Bleu Cheese and Toasted Pecan Nuts	\$ 9.50
<i>Salade de Lentilles et sa Truite Fumée, Vinaigrette Balsamique</i> Lentil Salad with Smoked Trout and Balsamic Dressing	\$12.00
<i>Soupe à l'Oignon Gratinée au Gruyère</i> French Onion Soup Topped with Baked Gruyère	\$ 8.00
<i>Soupe de Petit Pois et sa Crème Fraîche</i> Green Pea Soup with Crème Fraîche	\$ 8.00
<i>Soupe de Courge, Parmesan et Huile de Basilic</i> Butternut Squash Soup with Shaved Reggiano Parmesan Cheese and Basil Oil	\$ 8.00
<i>Assiette de Charcuterie, Champignons à la Grecque</i> Charcuterie Platter, Pâté, Prosciutto, Mortadelle and Salami, "Mushrooms à la Grecque"	\$ 12.50
<i>Gravlax de Saumon à l'Aneth et Sa Crêpe Vonassienne</i> Salmon Gravlax with Potato Pancake "Vonassienne", Crème Fraîche	\$ 9.50
<i>Croquettes aux Crevettes Grises « Ostendaises », Citron et Persil frit</i> Ostendaise Gray Shrimp Croquettes, Lemon and Fried Parsley	\$ 13.50
<i>La Terrine de Campagne de mon Ami "papi" et sa Garniture</i> Papi's Country Pâté served with Red Onion Compote and Field Greens	\$ 10.00
<i>Chicon au Gratin</i> Ham-Wrapped Belgian Endive Baked with a Gruyère Béchamel Sauce	\$ 8.00
<i>Tartare de Thon au Gingembre, Salade de Mâche et sa Tuile au Sésame</i> Ahi Tuna Tartar with Ginger, served with Mâche Salad and Sesame Tuile	\$ 11.50
<i>Moules Gratinées aux Herbes et au Beurre à l'Ail</i> Mussels Gratinated with Garlic Butter	\$ 9.00
<i>Escargots au Beurre d'Ail et Pain Grillé</i> Baked Snails with Garlic Butter and Toasted Bread	\$ 10.00
<i>Tartare de Bœuf et sa Salade</i> Beef Fillet Tartar served with Green Salad	\$ 11.00

Kids' Menu

Chicken fingers and fries \$ 7.00

Pappardelles \$ 7.00

*When placing your order, please inform your server of ANY food allergies.
Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food-borne illness.*

Split Plates are subject to additional \$2 Charge

Main Course

<i>Pavé de Saumon Poêlé en Croûte de Chorizo, Riz au Safran et Petit Pois</i> Pan Seared Salmon in Chorizo Crust served with Saffron Rice and Green Peas	\$ 18.75
<i>Coquilles St. Jacques, Pommes Darphin et sa Tombée d'oignons</i> Sea Scallops served with Potato Latkes and Onion Compotée	\$ 26.00
<i>Thon Grillé et sa Caesar Salade, Sauce Vierge</i> Grilled Ahi Tuna served with Half Caesar Salad and Virgin Sauce	\$ 24.00
<i>Loup Poêlé et ses Légumes Confits, Poivrons, Courgettes et Courges, Huile de Basilic</i> Pan Seared Branzini served with Red and Yellow Peppers, Zucchini and Squash, Basil Oil	\$ 25.50
<i>Truite Grillée, Haricots Verts, Purée de Pomme de Terre et Sauce au Champagne</i> Grilled Trout served with Green Beans, Mashed Potato and Champagne Sauce	\$ 19.50
<i>Risotto à la Tomate et Crevettes Sautées</i> Risotto with Tomato and Sautéed Prawns	\$ 21.75
<i>Pappardelles au Poulpe et Soupions, Tomate Concassée et Persil</i> Pappardelles with Octopus and Baby Calamari, Fresh Tomato Concassée and Parsley	\$18.00
<i>Casseroles de Moules, Pommes Frites</i> Steamed Mussels, served with French Fries	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Moules Marinière, with a Garlic White Wine Sauce</i> \$ 17.50 • <i>Moules Grand Mère, with Mushrooms, Smoked Bacon and Cream</i> \$ 18.00 • <i>Moules Provençale with Tomato, Basil and Garlic</i> \$ 17.50 • <i>Moules au Pastis with Tomatoes, Shallots, Garlic, Saffron and Ricard Liqueur</i> \$ 18.00 	
<i>Carbonnade à la Flamande, Pommes Frites</i> Flemish Beef Stew simmered in Dark Beer, served with French fries	\$ 18.95
<i>Entrecôte et son Beurre Maitre d'Hôtel, Frites et Cresson</i> Rib Eye Steak served with French Fries and Watercress, "Beurre Maitre d'hôtel"	\$ 28.50
<i>Onglet de Boeuf, Sauce au Poivre Vert, Frites et Salade du Jardin</i> Hanger Steak with Green Peppercorn Sauce served with French Fries and Field Greens	\$ 19.95
<i>Poulet au Naturel en Croûte d'Herbes, Epinard, Pommes Croquettes et Sauce au Vin Rouge</i> Herb Crusted Natural Breast Chicken, served with spinach, Potato Croquette and Red Wine Sauce	\$ 19.50
<i>Tartare de Bœuf et ses Frites</i> Beef Fillet Tartar served with French Fries	\$ 19.00
<i>Et Voilà ! Burger au Chimay et Bacon avec Frites et Salade</i> ET Voilà! Burger with Meyer Ground Beef, Chimay Cheese, Bacon, served with Salad and French Fries	\$ 16.95
<i>Assiette Végétarienne du Jour</i> Vegetable Dish of the Day	\$ 15.75

<i>Pommes Frites</i> French Fries	<i>Side Dishes - \$5.75 each</i>	<i>Pommes Croquettes</i> Potato Croquettes
<i>Pousses d'Epinards</i> Baby Spinach	<i>Haricots Verts aux Echalotes</i> Green beans with shallots	<i>Purée de Pommes de Terre</i> Mashed Potatoes

Any substitution in the menu is subject to an additional charge of \$2.50