

# LES PLATS

## LA MER...

<i>Le special</i>	<i>suivant l'inspiration de Raphaël et du marché</i>	
<b>Special:</b>	<b>depending on Raphaël's inspiration &amp; the food market</b>	
<i>Les moules:</i>	<i>au curry et pommes frites</i>	
<b>Mussels:</b>	<b>in a curry sauce with pommes frites</b>	<b>18</b>
<i>Le rouget:</i>	<i>d'Atlantic, préparé à la Provençale aux artichauts et tomates confites, pistou</i>	
<b>Red snapper:</b>	<b>from Atlantic, prepared "a la Provençale", in a Pistou sauce with sauteed baby artichokes &amp; home made tomato confite, arugula</b>	<b>26</b>
<i>Le homard:</i>	<i>du Canada, poché et poêlé, servi sur une brunoise de marron et céleri, bisque</i>	
<b>Lobster:</b>	<b>from Canada, poached &amp; pan-seared, served on chesnut &amp; celeri root "brunoise, lobster bisque</b>	<b>32</b>
<i>Le loup:</i>	<i>de Méditerranée, simplement rôti accompagné d'un beurre blanc</i>	
<b>Sea Bass:</b>	<b>from Mediterranean, simply roasted with a "beurre blanc"</b>	<b>33</b>

## LA TERRE...

<i>Le cochon:</i>	<i>la belle côte grillée au genièvre façon choucroute "revisitée"</i>	
<b>Pork:</b>	<b>chop in own jus with guniper berries on a sauerkraut</b>	<b>22</b>
<i>Les ris:</i>	<i>sautés dans un jus de veau à l'infusion de réglisse, purée de céleri et pommes verte</i>	
<b>Sweet bread:</b>	<b>pan-seared in a veal demi glaze, licorice infusion with celeri puree &amp; apple</b>	<b>23</b>
<i>Le canard:</i>	<i>magret à l'orange et cannelle sur pommes grenailles et épinard</i>	
<b>Duck:</b>	<b>crispy breast "à l'orange" &amp; cinnamon glaze served with fingerling potato &amp; spinach</b>	<b>26</b>
<i>Le veau:</i>	<i>la blanquette... toujours la blanquette</i>	
<b>Veal:</b>	<b>classic French stew.....creamy &amp; delicious with Basmati rice</b>	<b>27</b>
<i>Le boeuf:</i>	<i>préparé de deux façons, en Bourguignon et en bavette grillée, gros rigatoni</i>	
<b>Beef:</b>	<b>prepared in two ways, slow cooked in a Burgundy wine sauce &amp; grilled bavette steak served with rigatoni</b>	<b>29</b>
<i>L'agneau:</i>	<i>d'Australie, les côtes grillées avec un jus au thym et gratin Dauphinois</i>	
<b>Lamb:</b>	<b>from Australia, Frenched rack seared in a thyme butter with a lamb jus &amp; creamy potatoes gratinée</b>	<b>33</b>
<i>Le poulet:</i>	<i>plein air, rôti entier pour deux personnes, un vrai délice de simplicité...</i>	
<b>Chicken:</b>	<b>free range organic, whole roasted &amp; crispy with truffled "pommes purée" (roasting 45mn &amp; must be order before 9:15pm)</b>	<b>40</b>
		<b><i>for two persons</i></b>

## LES À CÔTÉS: ONLY IN ACCOMPANIMENT WITH MAINS

<i>Truffled mashed potatoes</i>	5	<i>Basmati rice</i>	4
<i>Vegetables of the day</i>	5	<i>Risotto</i>	5
<i>Pommes frites</i>	4	<i>Spinach</i>	5

*All stocks in sauces & soups are prepared in house & made with the freshest ingredients*

*\* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish and eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have a medical condition*

**18% gratuity added to parties of 6 or more**