

"French Chef: Raphaël Lambert"

LES HORS D'OEUVRES

COLD APPETIZERS...

Le bol de salade verte et tomates cerises

Seasonal greens & cherry tomatoes in a wooden bowl 7.5

La salade Lyonnaise

Lyonnaise frisee salade with bacon, crouton & poached egg, dijon vinaigrette 11

La salade "La Voile" aux crudités

Vegetables salade "La Voile", olive oil vinaigrette 11

Le paté de cochon maison

House pork pate, French pickles, onion confit & toast 12

L'assiette de charcuterie

Selection of charcuterie, dry saucisson, Bayonne ham, garlic sausage & paté 15

La salade d'asperges vertes, oeuf poché et jambon de Bayonne

Green asparagus salad with poached egg & "Bayonne" ham 15

La salade aux deux endives, poire pochée, noix et mousse de roquefort

Endive salad with poached pear, walnuts & blue cheese mousse 15

Le Plateau de Fromage Français "devant vous"

The classic French cheese platter on a cart 3 or 5 cuts 13/21

Special glass of Banyuls Clos des Paulilles 2005 14

HOT APPETIZERS...

La soupe d'oignons gratinée

French onion soup gratined 9

Les escargots Bourguignon au beurre persillé

Escargots Bourguignon in a garlic & parsley butter 9

L'os à moëlle à la fleur de sel et baguette grillée

Bone marrow "fleur de sel" & grilled French baguette 11

La petite assiette de moules façon "Lambert"

Our Chef's Mussels in a curry sauce 12

La Soupe de Poissons et Garniture Traditionnelle

Home fish soup, "like in cannes" & traditional additions 14

Les noix de Saint Jacques frit, enveloppées dans du prosciutto, portobello et aioli

Fried scallops wrapped in prosciutto, portobello mushroom & aioli 15

DUCK FOIE GRAS...

Special glass of Muscat de Rivesaltes "Mas Amiel" 2007 12

Classic en terrine

Classic terrine 21 **Pan-seared** 25 **Both!** 23

en escalope poêlée

les deux!

La salade folle au foie gras, haricots verts, pignons de pins et pommes vertes

Foie gras salade with French green beans, pine nut & green apple 18

A la vapeur façon Alain Senderens

Ask your waiter about one of the most original way to cook foie gras 25

Enfin, une "gourmandise" à partager: la terrine, le poêlé, le vapeur et une petite crème brûlée au foie gras!!!