

STARTERS LES ENTRÉES**CAVIAR**

*Traditional garnish of Egg, Shallots, Blinis, Chives
Garniture Traditionnelle Oeuf, Echalotes, Blinis, Ciboulette*

ROYAL DAURENKI **\$180**IMPERIAL DAURENKI **\$250**IMPERIAL OSSETRA **\$300****Caesar Salad**

Salade César

with Chicken Breast Avec poulet fermier \$32

with Lobster Avec homard \$42

\$22**Lettuce Heart with Avocado, Fromage Blanc Vinaigrette**

Cœur de Laitue Avocat, Huile d'Olive Douce au Fromage Blanc

\$23**Endive Salad, Mortadella, Mustard Ice Cream**

Salade d'Endive, Mortadelle, Glace Moutarde

\$24**Crab Meat with Lime Avocado Purée with Citrus**

Chair de Crabes au Citron Vert Guacamole aux Agrumes

\$42**Classic Beef Tartare / with 'Coin de Rue' Fries**

Tartare de Bœuf Classique / avec Pommes 'Coin de Rue'

\$30/\$45**Fluke Carpaccio Citrus Olive Oil,****Creamy Potatoes with Seaweed**

Carpaccio de Cardeau à la Fleur de Sel, Crème de Pommes de Terre aux Algues

\$32**Escargots Class Parsley Garlic "Green Velouté"**

Escargots en Persillade, Velouté Vert

\$26**Fouquet's Onion Soup with Comté Cheese**

Soupe à l'Oignon Fouquet's au Comté

\$24**Roasted Butternut Squash Salad**

Quartiers de Potimarron Grillés Salade de Mâche

\$22

MAIN COURSES LES PLATS

Potato Gnocchi, Stewed Sweet Onion with Parmesan	\$32
<i>Gnocchi de Pommes de Terre, Crème d'Oignons Doux au Parmesan</i>	
Garganelli Pasta with Black Truffles/White Truffles	\$65/\$138
<i>Patte Garganelli, Crème de Parmesan à la Truffe Noire ou Blanche</i>	
1.5 Pound Maine Lobster Fricassée	\$71
<i>Fricassée de Homard du Maine au Beurre Noisette</i>	
<i>Spinach, carrots, rice pilaf, Cognac bisque</i>	
<i>Pousses d'épinard et sifflets de carotte. Riz pilaf. Bisque traditionnelle au Cognac</i>	
Dover Sole Meunière (17-21oz)	\$95
<i>Sole Meunière ou Grillée (17-21 oz)</i>	
<i>Mashed potatoes spiced with Tumeric</i>	
<i>Purée de Pommes de Terre au Curcuma</i>	
Seared Organic Salmon, Dieppoise Champagne Sauce	\$49
<i>Saumon Bio Grillé Casserole Dieppoise</i>	
Grilled Elysian Fields Lamb Chops, Herbs Tabouleh, Lamb Jus	\$64
<i>Côtes d'Agneau Grillées, Taboulé aux Herbes</i>	
Roasted Half Organic Chicken, Braised Endive, Sauce Diable	\$54
<i>Demi Poulet Rôti de Volaille Fermière. Endive Braisée. Sauce Diable.</i>	
Prime Dry Aged Ribeye (22 oz)	\$175
<i>Côte de Bœuf (22 oz)</i>	
<i>Maître d'Hôtel butter sauce, 'Coin de Rue' fries</i>	
<i>Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Coin de Rue</i>	
Prime Dry Aged Beef Filet (8 oz)	\$85
<i>Cœur de Filet de Bœuf (8 oz)</i>	
<i>Champs-Élysées green pepper sauce, 'Coin de Rue' fries</i>	
<i>Sauce poivre vert Champs-Élysées, pommes 'Coin de Rue</i>	
Fouquet's Cheeseburger	\$28
<i>Cheeseburger Fouquet's</i>	
<i>With Fries or Side Salad</i>	
<i>Avec Frites ou Salade</i>	

SIDE DISHES GARNITURES **\$14***'Coin de Rue' Fries Pommes Coin de Rue**Potato Purée Mission Valley Olive Oil Purée de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive**Seasonal Salads salades de Saison**Sautéed Mushrooms Poêlée de Champignons**Macaroni & Cantal Cheese Gratin de Macaroni au Cantal*