

## CAFÉ, LIQUEURS & BIÈRES DE MARQUE

# PASTIS

## CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

### - COCKTAILS -

#### SPRITZ ROYALE 19

aperol, grapefruit cordial, lemon, san pellegrino

#### ST TROPEZ SPRITZ 18

st. germain, lemon, aperitif, sparkling wine, strawberry

#### LE PETIT PICKLE 11

belvedere vodka, house brine, pickled things

#### LE JARDIN 19

hendricks gin, apricot, thyme, lemon, tonic

#### FLEUR-DE-LYS 19

ketel one vodka, ricard, lemon, egg white, lavender, french pear brandy

#### MANGUE À TROIS 19

ketel one citroen, vanilla, passionfruit, mango, side sparkling wine

#### ROUGE FUMÉE 19

banhez mezcal, tequila blanco, watermelon, espelette pepper, honey

#### LADY MARMALADE 18

espolon blanco tequila, orange marmalade, fresh OJ

#### LE DIRTY MARTINI 19

grey goose vodka, olive brine

#### L'OBSCURE 19

maker's mark bourbon, lillet rouge, bonal, absinthe rinse

#### THE EIFFEL SOUR 19

green chartreuse, alpine liqueur, pineapple, lime, nutmeg

#### L'ESPRESSO MARTINI 18

tito's vodka, coffee liqueur, amaro, espresso

### - WINE -

#### SPARKLING

CREMANT DE  
BOURGOGNE  
verre 15 / bottle 70

#### ROSÉ

AIX-EN-PROVENCE  
verre 16 / carafe 48

#### BLANC

MUSCADET  
verre 15 / carafe 45

#### ROUGE

BORDEAUX SUPERIEUR  
verre 18 / carafe 54

### MILKSHAKES

Chocolate, Vanilla and Strawberry

9 EACH

### CAFÉ - COMPTOIR - RESTAURANT

### FRUITS DE MER

Petit Plateau* . . . . .	125	Grand Plateau* . . . . .	195
Oysters* mignonette . . . . .	26	King Crab* . . . . .	41
Shrimp Cocktail . . . . .	24	Little Neck Clams* . . . . .	15
Jumbo Stone Crab 2 each . . . . .	79	Half-Chilled Lobster* . . . . .	31

### HORS D'OEUVRES

Tuna Carpaccio* lemon vinaigrette . . . . .	28
Scallop Crudo passionfruit . . . . .	21
Leeks Vinaigrette almonds . . . . .	17
Sardines en Conserve lemon, bordier butter . . . . .	28
Crispy Artichokes garlic aioli . . . . .	19
Pâté de Campagne . . . . .	17
Foie Gras Parfait* . . . . .	22
Steak Tartare* . . . . .	21
Onion Soup gratinée . . . . .	19
Escargots garlic-parsley butter . . . . .	21
Burrata heirloom tomatoes, basil . . . . .	21
Gratin au Macaroni parisian ham . . . . .	17

### SALADES ET SANDWICHES

Warm Shrimp Salad lemon beurre blanc, avocado . . . . .	27
Salade Niçoise confit tuna, dijon vinaigrette . . . . .	29
Salade Verte haricots verts, radishes . . . . .	15
Steak Sandwich* onions, gruyère, aioli . . . . .	35
Croque Monsieur / Croque Madame (+\$2) . . . . .	22
Cheeseburger à l'Américaine* . . . . .	27

### PASTAS

Linguine Vongole . . . . .	28
Spaghetti Bolognese . . . . .	24
Spaghetti Limone bottarga . . . . .	21

### STEAK FRITES

New York Strip* maître d'hôtel butter . . . . .	49
Filet* sauce au poivre . . . . .	67
Ribeye* sauce béarnaise . . . . .	72

### ENTRÉES

Salmon à la sauce vierge, tomato, spinach . . . . .	34
Moules Frites white wine, garlic . . . . .	29
Moroccan Lamb Shank almond couscous, harissa . . . . .	41
Grilled Branzino gigante beans, tapenade . . . . .	41
Artichokes à la Barigoule carrots, onions, parsley . . . . .	28
Fish and Chips triple cooked chips, tartar sauce . . . . .	31
Trout Amandine haricots verts, brown butter . . . . .	33
Duck Confit pommes sarladaise . . . . .	39
Half Roasted Chicken pommes purée . . . . .	34
Veal Escalope wild mushrooms, spring onion . . . . .	39
Lobster Frites . . . . .	82
Chicken Paillard almonds, picholine olives . . . . .	26
Gruyère Omelette fines herbes . . . . .	18

### GARNITURES

Celery Root remoulade . . . . .	12
Haricots Verts . . . . .	10
Sautéed Spinach . . . . .	12
Pommes Purée . . . . .	10
Pommes Frites . . . . .	12
Wild Mushrooms . . . . .	12

### - PLAT DU JOUR -

MON - Duck à l'Orange 46
TUE - Dorade Royale en Papillote 46
WED - Dover Sole à la Meunière 85
THU - Cod Provençal 38
FRI - Bouillabaisse 43
SAT - Prime Rib 67
SUN - Chicken Kiev 34

### LE GRAND AIOLI

shrimp, poached salmon, crunchy  
crudite, spicy tomato aioli and niçoise  
olive tapenade

38

### FROMAGES PASTIS

A SELECTION OF CHEESES.  
C'EST DELICIEUX.

SELECTION OF  
CHEESES 3 OR 5

7 EACH

LUNCH	MONDAY - FRIDAY	11:30 AM - 3:00 PM
MIDDAY	MONDAY - SUNDAY	3:00 PM - 5:00 PM
DINNER	SUNDAY - WEDNESDAY	5:00 PM - 11:00 PM
	THURSDAY - SATURDAY	5:00 PM - 12:00 AM
	BRUNCH	SATURDAY - SUNDAY

An 18% gratuity calculated on total food and beverage is automatically added to guest checks for parties of 6 or more.

Eating raw or undercooked fish, shellfish, eggs or meat increases the risk of foodborne illnesses. Although every effort will be made to accommodate food allergies, we are afraid we cannot always guarantee meeting your needs. 1124