

## 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, 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

CRÉMANT DE  
BOURGOGNE  
verre 15 / bottle 70

#### BLANC

MUSCADET  
verre 15 / carafe 45

#### ROSÉ

AIX-EN-PROVENCE  
verre 16 / carafe 48

#### ROUGE

BORDEAUX SUPÉRIEUR  
verre 17 / carafe 51

### 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
Crab Mayonnaise . . . . .	36	Half-Chilled Lobster* . . . . .	31

### HORS D'OEUVRES

Tuna Carpaccio* lemon vinaigrette . . . . .	28
Scallop Crudo* passionfruit . . . . .	21
Steak Tartare* . . . . .	21
Leeks Vinaigrette almonds . . . . .	17
Onion Soup gratinée . . . . .	19
Burrata heirloom tomatoes, basil . . . . .	21
Pâté de Campagne . . . . .	17
Foie Gras Parfait . . . . .	22
Sardines en Conserve lemon, Bordier butter . . . . .	28
Crispy Artichokes garlic aioli . . . . .	19
Escargots garlic-parsley butter . . . . .	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
Lobster Salad fennel, orange, hazelnut . . . . .	36
Grilled Chicken Sandwich bacon, avocado . . . . .	25
Croque Monsieur / Croque Madame (+\$2) . . . . .	22
Steak Sandwich* onions, gruyère, aioli . . . . .	35
Cheeseburger à l'Américaine* . . . . .	27

### STEAK FRITES

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

### ENTRÉES

Duck Confit pommes sarladaise . . . . .	39
Grilled Branzino gigante beans, tapenade . . . . .	41
Artichokes à la Barigoule carrots, onions, parsley . . . . .	28
Moroccan Lamb Shank almond couscous, harissa . . . . .	41
Spaghetti Bolognese . . . . .	24
Spaghetti Limone bottarga . . . . .	21
Trout Amandine haricots verts, brown butter . . . . .	33
Half Roasted Chicken pommes purée . . . . .	34
Moules Frites white wine, garlic . . . . .	29
Chicken Paillard almonds, picholine olives . . . . .	26
Gruyère Omelette fines herbes . . . . .	18
Crêpe Complète ham, comte, egg . . . . .	23

### GARNITURES

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 34
FRI - Bouillabaisse 43
SAT - Prime Rib 72
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 DÉLICIEUX.

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	10:00 AM - 3:00 PM

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. 062024