



TO GO MENU  
WEDNESDAY MARCH 18TH 2020

**APPETIZER**

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup...\$12

VELOUTÉ DE CAROTTE Carrot Soup...\$10

SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette...\$10

SALADE DE CONCOMBRES Cucumber Salad, Red Onion, Radishes, Capers  
Upland Cress, Dill Crème Fraîche...\$12

PÂTÉ MAISON House-Made Pâté, Pistachio, Pickled Onion...\$13

FRISÉE AUX LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Dijon Vinaigrette...\$14

**PRINCIPAUX**

TRUITE AMANDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf...\$24

NOIX DE ST. JACQUES RÔTIES Scallops, Butter Poached Lobster, Pomme Purée,  
Spinach, Beurre Blanc...\$25

POULET GRILLÉ Chicken Breast, Rice, Baby Carrots, Haricots Verts, Pistou...\$22

CONFIT DE CANARD Duck Confit, Swiss Chard, Pomme Purée  
Reduction Sauce...\$25

STEAK FRITES Ribeye, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites...\$30

OMELETTE DU JOUR Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette...\$15

QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens...\$15

CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites...\$16

**DESSERT \$9**

TARTE DE SAISON/ MOUSSE AU CHOCOLAT/ OPÉRA GÂTEA

