



CRÉMANT

1423 34th Avenue • Seattle WA 98122



ENTRÉES

<i>Gratinée des Halles</i> GRUYERE GLAZED ONION SOUP	12
<i>Oeuf en Gelée au Porto</i> EGG AND HAM IN JELLIED PORT CONSOMMÉ	9
<i>Recuite de Thon en Bocal</i> COLD TUNA, EGGPLANT, PEPPERS, OLIVES	9
<i>Brandade de Morue à la Bénédicte</i> SALT COD, POTATOE PUREE	12
<i>Saumon Sauvage Fumé</i> WILD SMOKED SALMON	12
<i>Petite-Gris en Matelote</i> SNAILS, MUSHROOMS, ONIONS	12
<i>Os à Moelle Rôti</i> ROASTED MARROW BONES	12
<i>Salade Verte Aux Fines Herbes</i> MIXED GREENS, HERBS, CHAMPAGNE VINAIGRETTE	9
<i>Salade de Chèvre Chaud</i> GOAT CHEESE WITH HAZELNUT VINAIGRETTE	12
<i>Salade d'Endives à la Crème de Roquefort</i> ENDIVE, ROQUEFORT AND WALNUTS	12

CHARCUTERIE

<i>Rillauds</i> PORK BELLY CONFIT	10
<i>Gateaux de Foie de Volaille</i> CHICKEN LIVER PARFAIT	9
<i>Rillettes au Crémant</i> CRÉMANT FLAVORED SPICED PORK	9
<i>Pâté de Roquefort</i> PORK, ROQUEFORT	10
<i>Foie Gras de Canard en Bocal</i> 4OZ NATURAL DUCK LIVER	29
<i>Assiette de Charcuterie</i> HAM, SAUSAGE, RILLETTE	14

PLATS

<i>Gigotins de Lotte</i> MONKFISH, HAM, LEEKS, SAFFRON, DILL	19
<i>Poisson Beurre Blanc</i> HALIBUT, BUTTER, FRITES	20
<i>Bouillabaisse</i> FISH DU JOUR, CLAMS, OCTOPUS, SHRIMP, SAFFRON*	20
<i>Confit de Canard</i> PRESERVED DUCK, POTATOES	17
<i>Cassoulet de Toulouse</i> DUCK CONFIT, PORK, TOULOUSE SAUSAGE	22
<i>Jarret d'Agneau au Vin Rouge</i> BRAISED LAMB SHANK, POTATO, AIOLI	22
<i>Blanquette de Veau à L'Ancienne</i> BRAISED VEAL, MUSHROOMS, ONIONS, RICE	22
<i>Steak Tartare</i> HAND-CHOPPED RAW KOBE SIRLOIN, FRITES*	17
<i>Steak Frites</i> HANGER STEAK*	17

PLATS POUR DEUX

<i>Choucroute Garnie</i> SAUERKRAUT, BOUDIN BLANC, BLOOD SAUSAGE, PORK LOIN, POTATOES	38
<i>Poulet Roti</i> WHOLE ROASTED FREE RANGE CHICKEN, FRITES (ROASTED TO ORDER PLEASE ALLOW 1 HOUR)	30
<i>Côte de Boeuf Gratin Auvergnat</i> 32OZ RIB STEAK, POTATOES, BLEU D'AUVERGNE*	69

GARNITURE

<i>Blancs de Poireaux en Gratin</i> GRATIN OF LEEKS	9
<i>Gratin Auvergnat</i> POTATOES, MILK, BLEU D'AUVERGNE	10
<i>Blettes du Vigneron</i> SAUTEED SWISS CHARD, GOLDEN RAISINS, PINENUTS	12
<i>Purée de Potiron à l'huile d'olive</i> PUMPKIN PUREE, OLIVE OIL	9
<i>Confit de Champignons</i> PORTOBELLO, CRIMINI, OLIVE OIL	10
<i>Pommes Frites</i>	7

Washington State Department of Health would like you to know that foods served raw or undercooked may pose a health risk.