

Café du Parc

HORS D'ŒUVRES

- Gâteau de Crabe Cuit au Plancha** 20
Pan Fried Jumbo Lump Crab Cake
Rivulet of Louis Sauce
- Carpaccio Du Bœuf** 18
Thinly Sliced Prime Beef Tenderloin, Mache Salad,
Parmesan Shavings, Capers & Lemon Vinaigrette
- Thon Croûtée au Sésame** 19
Sesame Crusted Yellowfin Tuna, Arugula, Fennel,
Black Olive Condiment, Pesto, Soy Mustard Vinaigrette
- Foie Gras Torchon Maison** 27
Hudson Valley Foie Gras Torchon, Cherry Compote
Toasted Almond, Cherry Coulis, Toast
- Atlantic Salmon Tartar** 18
Orange Scented Salmon Tartar, Salmon Roe
Pickled Carnival Cauliflower, Beet Coulis



Les Fromages et La Charcuterie
Assortment of French Cheeses and Cold Cuts
Pâte de Campagne, Cranberry-Walnut Bread,
Grain Mustard, Honeycomb
Marmalade

25

SOUPE ET SALADE

- Soupe à l'Oignons Gratinée** 14
Caramelized Onions, Swiss Cheese, Croutons
- Salade Niçoise** 14|19
Seared Peppered Tuna, Boiled Potatoes,
Haricot Vert, Hard-Boiled Egg, Niçoise Olives,
Anchovies, Dijon Mustard Vinaigrette
- Salade Café Du Parc** 14|18
Organic Greens, Tomme de Savoie, Hard-Boiled Egg,
Avocado, Tomatoes, Red Onions, Bacon, Croutons,
Lemon Vinaigrette
- Salade Lyonnaise** 16
Frisée, Lardon, Haricot Vert, Crouton, Poached Egg,
Dijon Mustard Vinaigrette

SUPPLEMENT POUR SALADE

- Poitrine de Poulet** 8
Chicken Breast
- Filet au Salmon** 9
Salmon Filet
- Petite Tournedos** 18
Petite Filet

LES SANDWICHES

Servi avec votre choix de: Salade Verte ou Pommes Frites
Served with Your Choice of: Mixed Greens or Pommes Frites

- Burger D'Agneau Marocain** 25
Colorado Lamb Burger, Hummus, Piquillo Pepper,
Parmesan and Arugula
- Willard Lobster Roll** 27
Brioche Roll, Vine Ripe Tomato, Avocado
French Cocktail Sauce, Asian Slaw
- Croque Monsieur** 21
French Ham, Gruyère and Sauce Béchamel
- Willard Burger** 23
Black Angus Beef, Fried Onions, Tomatoes, Pickles,
Raclette and Truffle Aioli

ENTRÉES

- Moules à Votre Façon** 25
Mussels, Your Choice of Traditional, Tomato and Capers
or Coconut Thai Curry
- Risotto Vert aux Champignon** 24
Creamy Arugula Risotto, Sautéed exotic Mushrooms,
Poached Egg, Truffle Pecorino
- Plat Du Jour** 32
Chef's Creation of The Day
- Steak Café du Parc** 46
12oz Prime New York Strip Steak, Haricot Vert,
Café de Paris Butter, Pommes Frites
- Rockfish Poeler a la Sauce Vierge** 34
Seared Local Rockfish, Broccolini, Fava Beans
Baby Carrot, Sauce Vierge
- Bœuf Bourguignon** 35
Braised Black Angus Short Rib, Pearl Onions,
Lardon, Mushrooms, Red Wine Sauce
- Poitrine de Poulet Rôti au Jus** 27
Free Range Chicken Breast, French Mashed Potatoes,
Haricot Vert, Natural Chicken Jus
- Bouillabaisse Façon Marseille** 37
Marseille Style Fisherman's Stew, Parisienne Potato Fennel
Sauce Rouille

FORMULE DE MIDI



$$\left[\begin{array}{l} \text{Soupe à l'Oignons} \\ \text{Gratinée} \end{array} \right] + \left[\begin{array}{l} \frac{1}{2} \text{ Lobster Roll} \\ \text{Or} \\ \frac{1}{2} \text{ Croque Monsieur} \end{array} \right] = 23$$

Executive Chef, Luca De Marchis | Executive Sous Chef, Gyo Santa