

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
- Salade de Crabe Royale** 27
King Crab Salad, Avocado Puree, Mozzarella,
Green Beans, Fingerling Potatoes, Toast Melba



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
- Salade de Chou Frisé Aux Myrtilles** 14|19
Kale, Baby Spinach, Blueberries, Farro, Carrots, Beets
Honey Mustard Vinaigrette

AJOUTS GRILLÉE | ADD ONS

- Poitrine de Poulet** 8
Chicken Breast
- Filet au Saumon** 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
Hummus, Piquillo Pepper, Parmesan and Arugula
- Saumon Fumé** 22
Tomato Ciabatta, Avocado, Hard-Boiled Egg,
Red Onions, Sauce Gribiche
- 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
Your Choice of Traditional, Tomato and Capers
or Coconut Thai Curry
- Flétan de l'Atlantique Pané** 32
Bread Crusted Atlantic Halibut, Gratin Dauphinoise,
Sautéed Spinach, Artichoke Velouté
- 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
- Côte de Porc Grillée** 31
Grilled Heritage Pork Chop, Fried Brussel Sprouts,
Spanish Chorizo, Charcuterie Sauce
- 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
- Strudel aux Légumes Grillés** 24
Eggplant, Squash, Portobello Mushrooms,
Wrapped in Filo on Spaghetti Squash

FORMULE DE MIDI



Soupe à l'Oignons Gratinée + ½ Saumon Fumé Or ½ Croque Monsieur = 20

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