

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
- Hudson Valley Foie Gras de Canard** 27
Seared Duck Liver, Parsnip Puree,
Pomegranate Seed and Pomegranate Gastrique



Les Fromages
Assortment of French Cheeses
Cranberry-Walnut Bread,
Grain Mustard, Honeycomb
Marmalade



La Charcuterie
Assortment of French Cold Cuts,
Pâté de Campagne
Selection of Mustards and
Accrètements

3 for 15 5 for 24 7 for 32

SOUPE ET SALADE

- Soupe à l'Oignons Gratinée** 14
Caramelized Onions, Swiss Cheese, Croutons
- Salade Niçoise** 14
Seared Peppered Tuna, Boiled Potatoes,
Haricot Vert, Hard-Boiled Egg, Niçoise Olives,
Anchovies, Dijon Mustard Vinaigrette
- Salade Café Du Parc** 14
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

AJOUTS GRILLÉE | ADD ONS

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

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
- Bar et Homard** 43
Braised Rockfish and Lobster Tail,
Sautéed Spinach, Fennel, Black Olive,
French Riviera Sauce
- 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
- Magret de Canard Poêlé** 34
Pan Seared Moulard Duck Breast, Baby Carrot
Braised Savoy Cabbage, Red Wine Poached Fig
- Filet Au Poivre** 52
Prime Beef Tenderloin, Peppercorn Sauce,
Local Vegetables and Pommes Frites

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

- Purée de Pomme De Terre** 9
Mashed Potatoes
- Champignons Rôtis** 9
Roasted Mushrooms
- Épinards Sautéés** 9
Sautéed Spinach
- Pommes Frites aux Truffes et Parmesan** 9
Truffle Parmesan Fries
- Chou de Savoie Braisé** 9
Butter Braised Savoy Cabbage
- Choux Bruxelles Frits** 9
Fried Brussel Sprouts

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