

## Entrées

Salade verte	7
Soupe de tortilla avec poulet fumé biologique	9
Soupe de courge musquée	8
Burrata, huile d'olive, compote de chilies avec pain et lime grillés	13
Calamars frits et aïoli au citron	12
Choux de bruxelles rôtis avec lardons, oeuf mollet et grits au fromage	10
Betteraves "chicken-fried", burrata, betteraves jaunes citronnées et pistaches	12
Huîtres grillées et beurre au raifort	10
Taco japonais, boeuf effiloché teriyaki, déesse verte, slaw de daikon	12
Beignets de crabe style Maryland servis avec la sauce ranch	13
Tartare d'albacore sur nachos beach-style	12

## Plats

Steak and fries	24
Côtes levées de porc "chintown", crevettes popcorn et salade de légumes marinés	25
Bar sauvage Pontchartrain	30
Confit de canard "chicken-fried", gauffre aux patates douces et bleuets, sauce aux truffes et champignons	26
Flétan noirci, purée de patates sucrées aux guimauves toastées, Hoppin' John et choux de Bruxelles frits	26
Steak Diane	34
Pizza grillée aux champignons sauvages et boursin, salade	26
Short ribs braisés à la bière avec sauce BBQ maison, purée de pomme de terre à l'ail rôti et haricots verts extra-fins	25
Cioppino paresseux, crabe, crevettes, pétoncle, palourdes, moules et poisson du jour	34

## À côté

Tater tots de patates douces ▪ Rondelles d'oignon Vidalia  
Frites ▪ Purée de Yukon Gold à l'ail rôti ▪ Haricots verts au beurre