

Déjeuner

(LUNCH/BRUNCH, SAT. AND SUN., 11:00–2:00)

Try our Three-Course Lunch Prix-Fixe: Any Entrée, Plat and Dessert, \$25

Les Entrées

(First Courses)

VELOUTÉ D'ASPERGES
Asparagus soup, ham, mushrooms, brown butter croutons, crème fraîche 9

COCHONAILLE
Lyon-style charcuterie, with saucisson, terrine maison, Dijon mustard, frisée, cornichons 9

ASSIETTE DE FROMAGES
Selection of French cheeses, bibb lettuce, toast, seasonal accompaniment 9

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
Burgundy snails, garlic herb butter, croutons 9

Accompagnements

GRATIN DE PÂTES FAÇON PEGGY
Macaroni and cheese 7

HARICOTS VERTS
French green beans, shallots 7

POMMES DE TERRE FAÇON PEGGY
Peggy's potatoes 4

Plats Principaux

(Main Courses)

ŒUFS DU PÊCHEUR
Fishermen's style poached eggs, toast, mussels, tarragon cream 13

ENTRECÔTE ET ŒUFS AU PLAT
Seared ribeye steak, Peggy's Potatoes, sunny side eggs, foie gras butter 16

TRUITE MEUNIÈRE
Miller-style trout, green beans, fingerling potatoes, lemon brown butter, almonds 13

TARTINE DE CHÈVRE CHAUD ET CHAMPIGNONS
Warm goat cheese toast, wild mushrooms, watercress, soft-cooked egg, Espelette crème fraîche 13

SALADE LYONNAISE
Mesclun lettuces, bacon lardons, fingerling potatoes, croutons, poached egg, mustard tarragon vinaigrette 15

POULET À LA POÊLE
Pan-seared chicken breast, Peggy's potatoes, haricots verts, rosemary glacé 13

OMELET AU JAMBON ET AU FROMAGE
French-style ham, Comté cheese, chives, Peggy's potatoes 11

CONFIT DE CANARD AUX RAGOÛT DE FÈVES
Confit duck leg, fava beans, spinach, fingerling potatoes, star anise duck jus 16

Desserts

POT DE CRÈME AU CHOCOLAT
Dark chocolate custard, cat's tongues cookies, crème Chantilly 8

TARTE AU CARAMEL ET NOUGATINE SALTED CARAMEL
Salted caramel cream, hazelnut nougat, caramel sauce, hazelnut praline, crème Chantilly 8

MILLE FEUILLE AUX FRAMBOISES
Caramelized puff pastry, vanilla pastry cream, raspberries 8