

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)

SOUPE DE POTIRON Roasted butternut squash soup, candied spiced pecans, crème fraîche, parsley	10
COCHONAILLE Lyon-style charcuterie, with rillettes, 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
FAUX FILET DE BŒUF ET ŒUFS AU PLAT Seared NY strip steak, Peggy's potatoes, sunny side up eggs, Béarnaise sauce	17
TRUITE MEUNIÈRE Miller-style trout, green beans, fingerling potatoes, lemon brown butter, almonds	13
ŒUFS À LA FLORENTINE Poached eggs, spinach, Comté cheese, béchamel sauce, toast	13
SALADE LYONNAISE Mesclun lettuces, bacon lardons, potatoes, croutons, poached egg, mustard tarragon vinaigrette	15
POULET À LA POÊLE Pan-seared chicken breast, Peggy's potatoes, haricots verts, foie gras sauce	13
OMELETTE AUX FINES HERBS ET FROMAGE DE CHÈVRE Fine herbs omelet, goat cheese, Peggy's potatoes	13
CONFIT DE CANARD Confit duck leg, Peggy's potatoes, haricots verts, duck jus	16

Desserts

POT DE CRÈME AU CHOCOLAT Chocolate custard, sea salt, cat's tongue cookies, crème Chantilly	9
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE Red wine-poached pear, crème Anglaise, spiced cake	9
MILLE FEUILLE AUX FRAMBOISES Caramelized puff pastry, vanilla pastry cream, raspberries	9