

PETIT PLATS À PARTAGER

Oysters Du Jour

*with mignonette & cocktail sauce** · 20

Artisanal Ham & Truffle Beignets

with truffle rémoulade · 16

Tarte Flambée

with smoked bacon, onion, fromage blanc & Gruyère · 18

Organic Smoked Salmon

with chickpea blini, salmon roe & whipped crème fraîche · 23

ENTRÉES

Market Greens

with Hidden Springs sheep feta & sherry vinaigrette · 12

Frisée

*with poached farm egg, lardons, pistachio & Raoul's dressing** · 16

Creekstone Farms Steak Tartare

*with cornichon salad & quail egg** · 18

PLATS PRINCIPAUX

Cocktails

Aperol Spritz · 60

Aperol Aperitivo, sparkling water, orange & a bottle of Crémant de Limoux Toques et Clochers

Normandie Soixante-Quinze · 12

Cidre Bouché Brut de Normandie 2014, Étienne Dupont, Calvados Pays d'Auge Montreuil, Lemon Juice, Simple Syrup

Bloody Manette · 12

VDKA6100, Tomato, Piment d'Espelette, Herbs de Provence, Lardon, Cornichon

Yuzu Collins · 12

Fords Gin, Yuzu, Fresh Sage, Soda, Lemon Peel

Dimanche Matin · 12

Crémant de Limoux, blood orange juice & Cocchi Rosa

Organic Sunny Side Eggs

*with chickpea purée, quinoa salad, Persian cucumber & avocado toast** · 22

Soufflé Pancake

with caramelized banana, blueberries, salty toffee sauce & whipped crème fraîche · 22

Goat Cheese Frittata

with crispy lamb's quarters, ratatouille & basil · 23

Big Eye Tuna "Saisi" Nicoise

*with artichoke confit, Yukon potato, haricot verts & farm egg** · 29

Crispy Skate Sandwich

*with Buttermilk fried Skate, horseradish rémoulade & pommes frites** · 27

Raoul's Burger au Poivre

*with St.-André & pommes frites** · 27

Steak Au Poivre

*with hand cut pommes frites** · 48

GARNITURES

Grilled Merguez Sausage · 10

Au Poivre Sauce · 6

Pommes Frites · 8

Sans Alcool

Vierge Manette · 8

Tomato, Piment d'Espelette, Herbs de Provence, Lardon, Cornichon

Maple-Sage Grapefruit Faux-jito · 8

Fresh Ruby Grapefruit Juice, Maple Syrup, Fresh Sage, Soda