

PETIT PLATS À PARTAGER

- Oysters Du Jour
with mignonette & cocktail sauce* · 20
- Jumbo Lump Crab Beignets
with Fresno chili rémoulade · 15
- 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
- Artichoke Vinaigrette
with quinoa, pickled vegetables & Raoul's dressing · 15
- Frisée
with poached farm egg, lardons, pistachio & Raoul's dressing* · 16
- Creekstone Farms Steak Tartare
with cornichon salad & quail egg* · 18

Cocktails

Mimosa Trio · 50

Three Fruit Purées - White Peach, Wild Strawberry & Passionfruit & Crémant de Limoux Toques et Clochers NV

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

Greenhook Old Tom Gin, Yuzu, Fresh Sage, Soda, Lemon Peel

Dimanche Matin · 12

Crémant de Limoux, blood orange juice & Cocchi Rosa

PLATS PRINCIPAUX

- Organic Sunny Side Eggs
with chickpea purée, quinoa salad, Persian cucumber & avocado toast * · 22
- Soufflé Apple Pancake
with organic Ginger Gold Apple, salty toffee sauce & whipped crème fraîche · 22
- Frittata "Lorraine"
with bacon lardons, gruyere, la quercia prosciutto & wild arugula · 23
- Big Eye Tuna "Saisi" Nicoise
with artichoke confit, Yukon potato, haricot verts & farm egg* · 29
- Raoul's Burger au Poivre
with St.-André & pommes frites* · 27
- Steak Au Poivre
with hand cut pommes frites* · 48

GARNITURES

- Hollandaise Sauce* · 6
- 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