

BUFFET

Tartines au Caviar d'Aubergines

Eggplant Caviar Toasts

Les Petits Légumes à l'Anchoïade

Baby Vegetables with Provençal Anchovy Sauce

Barigoule d'Artichauts

Braised Artichokes

Salade d'Endives, Croutons à l'Ail, Fines Herbes

Endive Salad with Garlic Croutons, Fines Herbes, and Olive Oil Vinaigrette

Estouffade de Bœuf à la Provençale

Braised Beef in the Style of Provence with Carrots and Olives

Salade Niçoise

Traditional Salad of Tuna Confit and Garden Vegetables

Flan à la Tomate et au Basilic

Tomato and Basil Flan

Petites Courgettes Farcies

Stuffed Sunburst Squash

L'Assiette de Fromages Provençaux

Selection of Provençal Cheeses and Traditional Accompaniments

Les Pains

Pain d'Epeautre, Pain Complet, Fougasse aux Olives Noires

Selection of Breads: Spelt, Multigrain, and Black Olive Fougasse

Poêlée de Fraises au Miel de Provence et Poivre de Sechuan

Sautéed Strawberries in Honey and Szechuan Pepper

17.95 per person

À LA CARTE

Les Soupes

Soupe au Pistou, Soupe de Poissons, Crème de Potiron

Daily selection of soup featuring traditional Provençal offerings such as:

Vegetable Pistou, Fish Soup, and Cream of Pumpkin

4.95

Salade de Tomates, Anchois, Huile d'Olive Parfumée au Basilic

Salad of Vine-Ripened Tomatoes, Cured Anchovies, Basil and

Olive Oil Vinaigrette

9.95

Pain Bagnat

Marinated Tuna and Garden Vegetable Sandwich

11.95

Fricassée de Poulet, Pommes de Terre Braisées à l'Ail et au Thym

Chicken Fricassée, Potatoes Roasted with Garlic and Thyme

16.95

Tarte Fine aux Pommes et Son Sorbet

Apple Tart with Green Apple Sorbet

7.50

Crème Brûlée Classique

7.00

Croustillant de Fruits aux Amandes

Apples, Pears, Raisins, and Almonds with Crisp Moroccan Pastry

7.50

BEVERAGES

Coffee	1.80	Espresso	2.50
Hot Tea	1.80	Cappuccino	3.27
Evian/Perrier, small	2.50	Latte	3.27
Evian/Perrier, large	6.25	Juice	2.25
Budweiser or Foggy Bottom Ale	4.50	Fresh-Brewed Iced Tea	2.00
Amstel Light or Heineken	5.40	Bottled Soda	2.50

WINES BY THE GLASS

Sparkling Wines

Bouvet, Brut 7.25

White Wines

Jean-Luc Colombo, Les Pins Couchés 9.25

Attitude, Sauvignon Blanc 7.75

Fortant de France, Chardonnay 6.50

Rosé Wines

*Jean-Luc Colombo,
Rosé de Côte Bleue* 6.95

Red Wines

Jean-Luc Colombo, Moulin de la Dame 8.00

Jean-Luc Colombo, "La Violette" Syrah 7.50

Fortant de France, Merlot 6.50

Dessert Wines

*Paul Jaboulet-Aîné,
Muscat de Beaumes-de-Venise,
Le Chant des Griolles* 7.75