

*Restaurant Week* **\$60 DINNER** *Prix Fixe*  
*Jul 22 - Sep 1* MONDAY - FRIDAY 5 PM - 10 PM

*Petite*  
**BOUCHERIE**  
\* BISTRO \*

**HORS D'ŒUVRES**

**SALADE DE ROQUETTE**

*Summer Rocket (arugula), endive,  
aged Comté cheese, fennel/lemon vinaigrette*

**SALADE DE SARDINES**

*Olive oil confit Spanish sardines,  
potato salad, dijon dressing*

**PÂTÉ DE CAMPAGNE**

*Country pork pâté with cornichons and mustard*

**PLATS PRINCIPAUX**

**BAVETTE AU PERSILLADE**

*8 oz Flat iron steak, roasted pepper and herb sauce,  
potato purée, haricots verts*

**SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI**

*Pan roasted Heritage chicken breast,  
summer vegetables, Comté/carrot jus*

**PAPPARDELLE AU ASPERGES  
ET CHAMPIGNONS**

*Fresh pasta, summer asparagus, wild mushrooms,  
beurre fondu, shaved petit Basque*

*Desserts*

**YUZU MERINGUE TART**

*Yuzu custard, Italian meringue*

**CHOCOLATE FLAN**

*Creamy chocolate flan, fresh berries*

**NYC** Jul 22 - Aug 18  
**RESTAURANT**  
**WEEK®**

*N.Y.* ..... **PARIS, FRANCE — 1889** ..... **CITY**

*Foie de Vivre*

*BRASSERIE*

Restaurant Week \$45 LUNCH *Prix Fixe*

Jul 22 - Sep 1

MONDAY - FRIDAY 11 AM - 4 PM

*Petite*  
**BOUCHERIE**  
\* BISTRO \*

**HORS D'ŒUVRES**

**TARTINE À L'AVOCAT ET À LA FETA**

*Avocado and feta toast with, tomatoes  
and chorizo crumbles*

**SALADE DE ROQUETTE**

*Summer Rocket (arugula), endive,  
aged Comté cheese, fennel/lemon vinaigrette*

**PÂTÉ DE CAMPAGNE**

*Country pork pâté with cornichons and mustard*

**PLATS PRINCIPAUX**

**SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI**

*Pan roasted Heritage chicken breast,  
summer vegetables, Comté/carrot jus*

**PAPPARDELLE AU ASPERGES  
ET CHAMPIGNONS**

*Fresh pasta, summer asparagus, wild mushrooms,  
beurre fondu, shaved petit Basque*

**SAUCISSE PURÉE**

*Grilled Toulouse sausage, potato purée,  
caramelized onion, roasted chicken jus*

**NYC** Jul 22 - Aug 18  
**RESTAURANT  
WEEK®**

N.Y. .... PARIS, FRANCE — 1889 ..... CITY

*Foie de Vivre*

BRASSERIE