

Restaurant Week \$60 DINNER *Prix Fixe*

Jul 22 - Sep 1

MONDAY - FRIDAY 5 PM - 11 PM

La GRANDE BOUCHERIE

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

J^oie de Vivre

BRASSERIE

Restaurant Week **\$45 LUNCH** *Prix Fixe*
Jul 22 - Sep 1 MONDAY - FRIDAY 11 AM - 4 PM

La GRANDE
BOUCHERIE

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