

Restaurant Week **\$60 DINNER** *Prix Fixe*
Jul 22 - Sep 1 MONDAY - FRIDAY 5 PM - 11 PM

BOUCHERIE

CUISINE FRANÇAISE TRADITIONNELLE

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

BOUCHERIE

CUISINE *FRANÇAISE* TRADITIONNELLE

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