

Café Click

Raw Bar

EAST COAST OYSTERS* . \$21
1/2 dozen



SHRIMP COCKTAIL . \$20
fresh horseradish,
cocktail sauce

SCALLOP CRUDO* . \$21
passionfruit, hazelnut

Cheese & Charcuterie

THREE CHEESES . \$21
seasonal accompaniments

CHARCUTERIE BOARD . \$18
prosciutto, pâte de campagne,
duck + fig terrine



Hors D'oeuvres



TUNA TARTARE* . \$24
crème fraîche, dill

OEUFs MAYONNAISE . \$9
deviled eggs

ESCARGOTS . \$18
garlic-parsley butter

GOUGÈRES . \$7
gruyère cheese puffs

SUMMER GAZPACHO . \$14
bell pepper, cucumber,
french baguette

STEAK TARTARE* . \$17
quail egg, crostini

Salades

NIÇOISE . \$24
confit tuna, white anchovy,
potatoes, dijon vinaigrette

ST. TROPEZ . \$16
cucumbers, feta, couscous,
shaved carrots, lentils,
mustard vinaigrette

HEIRLOOM TOMATO & BURRATA . \$18
pickled shallot, basil,
sherry vinaigrette

GREEN SALAD . \$13
red wine vinaigrette

Crêpes

CRÊPE CLASSIQUE* . \$19
ham, egg, comté

VÉGÉTARIENNE . \$16
ratatouille, chèvre

Pizzettes

SQUASH BLOSSOM . \$19
basil pistou, fior di latte

MARGHERITA . \$19
tomato, basil, mozzarella



Mains



JAMBON BEURRE BAGUETTE . \$16
ham, comté

QUICHE FLORENTINE . \$15
spinach, gruyère

LE HOT DOG . \$11
cornichon relish,
espelette aioli

BLT . \$16
bacon, tomato,
pain santé

RICOTTA CANNELLONI . \$18
mozzarella, spinach,
plum tomato, basil

TURKEY AVOCADO SANDWICH . \$18
pickle aioli, cucumber,
radish, dijon aioli

SMOKED SALMON TARTINE . \$17
horseradish, crème fraîche,
egg, capers, red onions

Dessert



MOUSSE AU CHOCOLAT
\$8

PASSIONFRUIT TART
\$8

CRÈME BRÛLÉE
\$8

Cocktails

BULLE D'ARBUSTES sparkling wine, raspberry-champagne shrub \$13	PAMPLEMOUSSE ROSÉ rosé, grapefruit cordial, lime, club soda \$14	PARAPLUIE tito's vodka, st. germain, lemon, cucumber \$15	TONIQUE cap corse blanc, tonic, citrus \$13	FÉE DU VIN espolon blanco, vin d'absinthe, lime, club soda \$14	RICKY-QUIN-QUIN rittenhouse rye, ringquinquin à la pêche, lemon \$14
--	---	--	--	--	---

Wine by the Glass & Bottle

Sparkling

Blanc de Blancs **PIERRE-MARIE CHERMETTE, CRÉMANT DE BOURGOGNE, BURGUNDY NV** - \$16 | GLASS
 Blanc de Blancs **SAINT CHAMANT, 'CUVÉE DE CHARDONNAY,' BRUT, CHAMPAGNE NV** - \$175
 Blanc de Noirs **FRÉDÉRIC SAVART, 'L'OUVERTURE - IER CRU,' BRUT, CHAMPAGNE NV** - \$155
 Rosé **EGLY-OURIET, EXTRA BRUT ROSÉ, CHAMPAGNE NV** - \$375



White



Sauvignon Blanc **FERNAND ET FILS, COTEAUX DU GIENNOIS, LOIRE VALLEY 2022** - \$16 | GLASS
 Melon de Bourgogne **COCHONNET, 'MELON,' VIN DE FRANCE 2021** - \$13 | GLASS
 Chenin Blanc **DOMAINE HUET, 'CLOS DU BOURG,' VOUVRAY, LOIRE VALLEY 2017** - \$95
 Chardonnay **DOMAINE DE MONTILLE, SANT-VÉRAN, SAINT-ROMAIN, BURGUNDY 2019** - \$115
 Savagnin/Chardonnay **JEAN-FRANÇOIS GANEVAT, 'KOPIN,' 2017** - \$175
 Viognier **YVES CUILLERON, SAINT-JOSEPH, RHÔNE VALLEY 2018** - \$95

Rosé

Grenache **DOMAINE GAVOTY, 'RÉCITAL,' CÔTES DE PROVENCE 2022** - \$15 | GLASS
 Bandol **ROSÉ OF MOURVÈDRE, CHÂTEAU PRADEAUX, PROVENCE 2021** - \$118

Red

Grenache/Syrah **CLOVIS, CÔTES DU RHÔNE 2021** - \$14 | GLASS
 Cabernet Franc/Merlot **CHÂTEAU DE BOUILLEROT, 'FRUIT D'AUTOMNE,' BORDEAUX 2020** - \$18 | GLASS
 Pinot Noir **BERNARD MOREAU, BOURGOGNE ROUGE, BURGUNDY 2018** - \$70
 Pinot Noir **JEAN-MARC PILLOT, CHASSAGNE-MONTRACHET, BURGUNDY 2016** - \$145
 Gamay **ANTOINE SUNIER, REGNIÉ, BEAUJOLAIS 2020** - \$75
 Cabernet Franc **DOMAINE GUIBERTEAU, 'LES MOULINS,' ANJOU, LOIRE VALLEY 2020** - \$65
 Sciacarello **DOMAINE AJACCIO, 'U STILLICIONU,' CORSICA 2018** - \$90
 Cabernet Sauvignon **CHÂTEAU BEAUSÉJOUR, FRONSAC, BORDEAUX 2018** - \$55



Drinks

FRESH JUICES

GRAPEFRUIT - \$5
 TANGERINE - \$6
 RED DRAGON - \$8
 LEMONADE - \$5

SPARKLING

RASPBERRY SHRUB - \$7
 LA COLOMBE NITRO COLD BREW CAN - \$8
 LA COLOMBE DRAFT CARAMEL LATTE CAN - \$8
 LA COLOMBE DRAFT OATMILK LATTE CAN - \$8



Beer

KRONENBOURG 1664 BLANC witbier - \$8
 SAISON DUPONT saison - \$12
 TRÖEGS PERPETUAL ipa - \$8
 ANXO DRY ORCHARD SELECT dry cider - \$9
 PERONI draught italian lager - \$7

