

# Café Click

## Raw Bar

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

**SCALLOP CRUDO\*** . \$21  
passionfruit, hazelnut



**SHRIMP COCKTAIL** . \$20  
fresh horseradish,  
cocktail sauce

## 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

**OEUF MAYONNAISE** . \$9  
deviled eggs

**ESCARGOTS** . \$18  
garlic-parsley butter

**GOUGÈRES** . \$7  
gruyère cheese puffs

**STEAK TARTARE\*** . \$17  
quail egg, crostini

## Salades

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

**GREEN SALAD** . \$13  
red wine vinaigrette

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

## Crêpes

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

**VÉGÉTARIENNE** . \$16  
ratatouille, chèvre

## Pizzettes

**POTATO & RED ONION** . \$18  
roasted garlic crema,  
fiore di latte, rosemary

**MARGHERITA** . \$19  
tomato, basil, fiore di latte



## 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**  
espolòn blanco,  
vin d'absinthe,  
lime, club soda  
\$14

**RICKY-  
QUIN-QUIN**  
rittenhouse rye,  
ringingquin  
à la pêche, lemon  
\$14

## Wine by the Glass & Bottle

### Sparkling

Blanc de Blancs **PIERRE-MARIE CHERMETTE, CRÉMANT DE BOURGOGNE, BURGUNDY NV** - \$16 | GLASS

Imperial Brut **MOËT & CHANDON, 'RÉSERVE IMPÉRIALE,' BRUT, CHAMPAGNE NV** - \$28 | 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

Chenin Blanc **DOMAINE HUET, 'CLOS DU BOURG,' VOUVRAY, LOIRE VALLEY 2017** - \$95

Savagnin/Chardonnay **JEAN-FRANÇOIS GANEVAT, 'KOPIN,' 2017** - \$175

Viognier **YVES CUILLERON, SAINT-JOSEPH, RHÔNE VALLEY 2018** - \$95



### Rosé

Grenache/Cinsault **MIRAVAL, 'STUDIO,' CÔTES DE PROVENCE 2023** - \$15 | GLASS

Bandol **ROSÉ OF MOURVÈDRE, CHÂTEAU PRADEAUX, PROVENCE 2021** - \$118

### Red

Cabernet Franc/Merlot **CHÂTEAU DE BOUILLEROT, 'FRUIT D'AUTOMNE,' BORDEAUX 2020** - \$18 | GLASS

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

Sciaccarello **DOMAINE AJACCIO, 'U STILLICIONU,' CORSICA 2018** - \$90



### 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 italian lager . \$7

