

# 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

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

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

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

**SPRING GAZPACHO** . \$14  
bell pepper, cucumber,  
french baguette

**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

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

**TRUFFLE** . \$22  
burrata, honey, pecorino



## 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  
cucumber, radish,  
pickle, 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

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

## Wine by the Glass & Bottle

### Sparkling

- Blanc de Blancs* **BLANC DE BLANCS ROBERT MONCUIT, 'LES GRANDS BLANC,' EXTRA BRUT, CHAMPAGNE NV - \$16 | GLASS**  
*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* **DOMAINE PARPAHOL, 'PETITE FRENCHIE,' VIN DE FRANCE 2020 - \$14 | GLASS**  
*Melon de Bourgogne* **COCHONNET, 'MELON,' VIN DE FRANCE 2021 - \$13 | 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 - \$25**



### 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 CAMEL 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**

