

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

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
espòlòn blanco,
vin d'absinthe,
lime, club soda
\$14

**RICKY-
QUIN-QUIN**
rittenhouse rye,
ringuequin
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** - \$130
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 2023** - \$16 / GLASS
Chardonnay **DOMAINE DES GAUDET, BEAUJOLAIS, 2023** - \$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, 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
Sciacarello **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

