

Bistro Du Marché

Dinner - Week 43 / 52

Pour Commencer / Appetizers

Soupe "au Goût du Jour" Daily Soup Preparation	11
Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini" Grilled Mediterranean Octopus, Cannellini Bean Salad, Citrus	16
Salade du Marché Baby Greens, Tomato, Peas, Haricot Verts, California Citrus	11
Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail et Herbes Burgundy Snails, Fresh Herb & Garlic Butter	14
Pâté de Campagne "Grand-Mère" Country Style Pork Pâté, Pickled Vegetables, Mesclun Salad	15
Salade de Betteraves Roties au Sel, Chèvre, Cresson Organic Roasted Beets Salad, Goat Cheese, Water Cress	15
Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	15
Reblochon en Aumonière Croustillantes, Roquette Reblochon in phyllo Dough, Peppery Caramel, Arugula Salad	15
Salade de Crabe à la Mangue Blue Crab & Mango Salad, Coconut & Lime Emulsion	20
<i>Plats Principaux / Entrées</i>	
Saint Jacques Risotto de Chanterelles et Cèpes Maine Diver Scallops, Parsley, Chanterelles & Porcini Risotto	34
Saumon d'Alaska, Sauce Simple King Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potatoes, Sauce Simple	29
Pèche du Jour Fish of the Day, Seasonal Preparation	34
Tournedos, Sauce au Poivre Noir, Frites Beef Tenderloin "au Poivre", French Fries & Mesclun Salad	38
Cote de Cochon "Epaisse". Sauce Moutarde et Sauge Organic Pork Chop, Dijon Moutarde & Sage, Panisses, Cauliflower Purée, Fall vegetables	36
Poitrine de Faisan D'Ecosse Farcie, Jus Simple Pheasant Breast Roasted, "Au jus", Fall Vegetables	36
Civet de Sanglier au vin de Bourgogne Wild Boar Stewed In Burgundy Red Wine Sauce, Parpadelle, Chestnuts, Civet Garnish	34
Dos de Biche " Sauce Grand Veneur" Venison Loin, Burgundy Red Wine & Huckleberry Sauce	42
Confit de Canard Duck Confit, Zucchini, Mashed Potatoes	32
La Pâte Fraîche "Au Gout du Jour" Seasonal Pasta Preparation	27

Bistro du Marché is named after the Farmer's Market in La Jolla,
A source of our produce & inspiration.

Hors d'Oeuvres For the Table

Les Fromages & Accompagnements

Tomme de Savoie
Brie
Fourme d'Ambert
Petit Basque
Rosemary Goat

Selection Of:
One / 6
Two / 9
Three / 12

Crevettes "Cocktail"

Shrimp Grilled à la Plancha,
French Cocktail Sauce 13

Gougères au Fromage

Swiss Cheese Puffs 6

Vrai Tapenade

Our Classic Tapenade 7

Saumon Fumé

Smoked Salmon, Onion,
Cucumber, Toast Points 18

Caviar Ossetra

1 oz. Caviar Royal Ossetra 95

Les Garnitures Side Orders

Pomme de Terre Purée

Yukon Gold Mashed Potato 6

Pommes Frites

French Fries 6

Epinard à la Crème

Creamed Baby Spinach 8

Courgettes

Zucchini 8

Ratatouille

Provençal Vegetables 8

Rendez-Vous "Parisien"

Tuesday

Moules Frites
18

Wednesday

Steak Frites or Steak Tartar
28

Chef Owner

Jean-Michel Diot

Chef de Cuisine

Alain Delahaye

Mâîtres d'Hôtel

Hadrien Paquet

Julien Crébassa

Split Charge \$2.50

18% Gratuity Included
For Parties of 6 or More