

# Bistro Du Marché

Dinner - Week 7 / 52

## *Pour Commencer / Appetizers*

<b>Soupe à L'oignon &amp; Jarret de Boeuf "Chabrot"</b> Onion & Beef Shank Soup	12
<b>Poulpe Grillé, Salade de Haricots "Cannellini"</b> Grilled Mediterranean Octopus, Cannellini Bean Salad, Citrus	16
<b>Salade du Marché</b> Baby Greens, Tomato, Peas, Haricot Verts, California Citrus	11
<b>Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail et Herbes</b> Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter	14
<b>Pâté de Campagne "Grand-Mère"</b> Country Style Pork Pâté, Pickled Vegetables, Mesclun Salad	15
<b>Salade de Betteraves Roties au Sel, Chèvre, Cresson</b> Organic Roasted Beets Salad, Goat Cheese, Water Cress	15
<b>Ravioli aux Champignons, Sauce Porto, Parmesan</b> Wild Mushroom Ravioli, Port Sauce, Parmigiano Reggiano	16
<b>Endive en Salade au Gorgonzola &amp; Noix</b> Endive, Creamy Gorgonzola, Walnut Salad	15
<b>Salade de Crabe à la Mangue</b> Blue Crab & Mango Salad, Coconut & Lime Emulsion	20

## *Plats Principaux / Entrées*

<b>Saint Jacques Risotto de Cèpes</b> Maine Diver Scallops, Parsley & Porcini Risotto	34
<b>Saumon d'Alaska, Sauce Simple</b> King Salmon, Creamy Baby Spinach, Fingerling Potatoes, Sauce Simple	29
<b>Pêche du Jour</b> Fish of the Day, Seasonal Preparation	34
<b>Tournedos, Sauce au Poivre Noir, Frites</b> Beef Tenderloin "au Poivre", French Fries & Mesclun Salad	38
<b>Coq au Vin " Mémé Bulle"</b> Classique Coq au Vin Braised in Burgundy Red Wine	28
<b>Civet de Sanglier au vin de Bourgogne</b> Wild Boar Stewed In Burgundy Red Wine Sauce, Parpadelle, Chestnuts, Civet Garnish	34
<b>Dos de Biche " Sauce Grand Veneur"</b> Venison Loin, Burgundy Red Wine & Huckleberry Sauce	42
<b>Confit de Canard</b> Duck Confit, Zucchini, Mashed Potatoes	32
<b>Cassoulet au Confit de Canard et Cochon</b> Cassoulet, Duck Confit, Organic Pork, Tarbais Beans	34
<b>La Pâte Fraîche "Au Goût du Jour"</b> Seasonal Pasta Preparation	27

Bistro du Marché is named after the Farmer's Market in La Jolla,  
One of our sources 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

### **Vraie 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

### **Ratatouille**

Provençal Vegetables 8

## Rendez-Vous "Parisien"

### **Tuesday**

Moules Frites  
20

### **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