

**LES CHEFS EXÉCUTIFS**  
**MICHAEL ABT**  
**GREG LLOYD**

**BRUNCH**  
 Sat & Sun:  
 9:30am-3pm

**DINNER**  
 Sun-Thu: 5-11pm  
 Fri-Sat: 5pm-12am

**APRÈS MIDI**  
 Sat & Sun: 3-5pm

**L'APERÔ**  
 Mon-Fri: 4-5pm

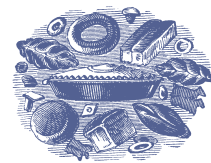
# Le Diplomate

BRASSERIE • CAFÉ • APÉRITIFS • SPÉCIALITÉS • BISTRO • BAR À VINS

**ASSISTANT**  
**DIRECTEUR GÉNÉRAL**  
**MATTHIAS BOENKE**

Diner

## LES PLATS DU JOUR



**MONDAY**  
 Dorade Royale  
 en Papillote  
 31

**TUESDAY**  
 Lobster  
 Risotto  
 36

**WEDNESDAY**  
 Porc Milanese  
 31

**THURSDAY**  
 Dover Sole  
 Meunière  
 49

**FRIDAY**  
 Bouillabaisse  
 31

**SATURDAY**  
 Entrecôte  
 de Boeuf\*  
 36

**SUNDAY**  
 Coq au Riesling  
 27

## CARAFES

12 ounces ..... \$16  
 25 ounces ..... \$28

**VENTOUX ROUGE**  
 (Carignan, Cinsault  
 Grenache, Syrah)

**LUBÉRON BLANC**  
 (Bourboulenc, Grenache  
 Blanc, Ugni Blanc  
 Vermentino)

## FRUITS DE MER

ASSORTED  
 OYSTERS\*  
 half dozen 18.50

BELON OYSTERS\*  
 half dozen 24

TOP NECK CLAMS\*  
 half dozen 12

SHRIMP COCKTAIL  
 18

**PETIT  
 PLATEAU\***

serves 1 – 3 persons

75

**GRAND  
 PLATEAU\***

serves 4 – 6 persons

140

½ CHILLED  
 LOBSTER  
 19

ALASKAN KING  
 CRAB LEG  
 24

LIVE SEA  
 SCALLOP\*  
 passion fruit  
 15

## HORS D'OEUVRES

GOUGÈRES ..... 9  
*gruyère, pate a choux, fleur de sel*

SPRING PEA SOUP ..... 13  
*blue crab, petit pois, crème fraîche*

TUNA CARPACCIO\* ..... 21  
*leek vinaigrette*

PÂTÉ DE CAMPAGNE ..... 14  
*pickled cipollini onions, cassis mustard*

MUSHROOM TART ..... 15  
*pioppini mushrooms, truffle pecorino*

STEAK TARTARE  
 DU PARC\* ..... 16.50  
*hand chopped steak, capers, quail egg*

HOLLAND WHITE  
 ASPARAGUS ..... 14  
*beurre monté, chives*

MACARONI AU GRATIN ..... 14

ONION SOUP GRATINÉE. . . 12.50

ESCARGOTS ..... 14  
*parsley- garlic butter, puff pastry,  
 champignon de Paris*

RICOTTA RAVIOLI ..... 13  
*plum tomato, basil*

FOIE GRAS PARFAIT ..... 16  
*almond streusel, strawberry-rhubarb  
 marmalade*

FROG LEGS PROVENÇALE . 17  
*petit San Marzano tomatoes,  
 garlic, lemon*

ASSORTIMENT DE  
 CHARCUTERIE ..... 23

## LES SALADES

SALADE  
 LYONNAISE\* ..... 14.50  
*frisée, lardons, poached egg*

WARM SHRIMP SALAD . . . . 20  
*lemon beurre blanc, avocado*

SALADE VERTE ..... 11.50  
*haricots verts, radishes, red wine vinaigrette*

ROASTED BABY BEETS . . . . 14  
*cloumage, green almonds,  
 ice wine vinaigrette*

## ENTRÉES

STEAK FRITES\* ..... 28.50  
*herb roasted, maître d'butter,  
 pommes frites*

LAMB NAVARIN ..... 29  
*spring lamb stew, fennel, oranges*

GRILLED LOUP DE MER . . . 31  
*tabbouleh, baby fennel*

VEAL ESCALOPE ..... 31  
*morel mushrooms, charred ramps,  
 mushroom cream*

TROUT AMANDINE ..... 27  
*toasted almonds, haricots verts,  
 lemon brown butter*

HALF ROAST CHICKEN. . . . 25  
*rosemary, pommes purées,  
 jus de poulet*

BEEF BOURGUIGNON ..... 31  
*crimini mushrooms, lardons,  
 red wine sauce*

MOULES FRITES ..... 19.50  
*marinière style mussels, pommes frites*

PASTA PRIMAVERA ..... 21  
*warm cherry tomatoes, toasted pine nuts, basil*

BURGER AMÉRICAIN ..... 17  
*cheeseburger, pommes frites  
 sauce mayonnaise*

SALMON À LA FRANÇAISE\* 27  
*baby peas, confit cipollini onions,  
 bacon lardons*

STEAK AU POIVRE\* ..... 35  
*black pepper crusted New York strip,  
 garlic spinach, cognac demi-glace*

SOFT SHELL CRABS ..... 31  
*olive oil crushed yukons, toasted almonds,  
 San Marzano tomatoes*

DUCK CONFIT ..... 31  
*sunchokes, swiss chard,  
 sauce Bigarade*

SKATE GRENOBLOISE ..... 26  
*lemon, capers, beurre noisette*

OMELETTE ..... 14  
*Saunders Farm eggs, gruyère, fines herbes*

## LE DIPLOMATE FROMAGES

A SELECTION

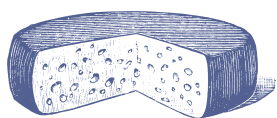
OF REGIONAL

FRENCH CHEESES.

C'EST DÉLICIEUX.

SELECT 3, 5 OR 7

(\$6 each)



## SIDES

POMMES  
 FRITES  
 8

RATATOUILLE  
*barissa, ricotta salata*  
 7

THUMBELINA  
 CARROTS  
*Vichy style*  
 8

POMMES PURÉE  
 7

PANISSE  
*saffron aioli*  
 8

ASPARAGUS  
 GRILLADE  
*béarnaise vinaigrette*  
 8

**\*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS. THERE IS RISK ASSOCIATED WITH CONSUMING RAW OYSTERS. IF YOU HAVE CHRONIC ILLNESS OF THE LIVER, STOMACH OR BLOOD OR HAVE IMMUNE DISORDER, YOU ARE AT GREATER RISK OF SERIOUS ILLNESS FROM RAW OYSTERS, AND SHOULD EAT OYSTERS FULLY COOKED. IF UNSURE OF YOUR RISK, CONSULT A PHYSICIAN.**

# Les Boissons Froides, Chaudes, Gazeuses et Alcoolisées

## COCKTAILS

**ROMARIN**  
Sobieski Vodka, St. Germain  
Rosemary, Grapefruit  
12

**GRANDE DAME**  
Barrel Aged:  
Bulleit Bourbon, Campari  
Dolin Rouge, Punt E Mes  
16

**COCHONNET**  
Pig's Nose Scotch  
Giffard Vanilla, Earl Grey  
Cardamom Bitters  
10

**VIVE LA RÉVOLUTION**  
Bluecoat Gin, Tariquet Armagnac  
Sparkling Wine, Lemon  
Tarragon  
13

**CLOUSEAU**  
Jim Beam Bourbon  
Fig, Lime, Plum Bitters  
11

**CHARLENE**  
New Belgium Trippel Ale  
Pomegranate, Lemon  
10

**LA PÊCHE MODE**  
Bombay Dry Gin  
Salers Gentian Aperitif  
White Peach, Lemon  
12

**MARTINIQUE**  
RHUM PUNCH  
Clement Rhum Agricole  
Giffard Banane, Passionfruit  
Pineapple, Nutmeg  
14

## EFFERVESCENTS

**VIN MOUSSEUX**  
Simonet, Blanc de Blancs, Brut . 10  
N.V. Alsace, France

**CHAMPAGNE**  
Veuve Clicquot Ponsardin  
'Yellow Label', Brut . . . . . 18  
N.V. Reims, France

**CHAMPAGNE**  
Krug, 'Grande Cuvée', Brut . . . 45  
N.V. Reims, France

**MÉTHODE**  
TRADITIONNELLE ROSÉ  
François Montand, Brut Rosé . . 12  
N.V. Jura, France

**CHAMPAGNE ROSÉ**  
Lanson, Brut Rosé . . . . . 25  
N.V. Reims, France

## LES VINS

### BLANC

**RIESLING**  
Eroica . . . . . 11  
2014 Columbia Valley Washington

**PINOT GRIS**  
Trimbach, 'Reserve' . . . . . 12  
2012 Alsace, France

**SAUVIGNON BLANC**  
Christian Lauerjat  
Sancerre . . . . . 14  
2016 Loire Valley, France

**BORDEAUX BLANC**  
Le Diplomate . . . . . 11  
2015 Bordeaux, France

**CHENIN BLANC**  
Benoit Gautier, Vouvray . . . . 9  
2015 Loire Valley, France

**CHARDONNAY**  
Château Beauregard  
St. Véran . . . . . 11  
2013 Burgundy, France

**CHARDONNAY**  
Bouchard Aîné & Fils  
Mâcon-Villages . . . . . 13  
2013 Burgundy, France

**CHARDONNAY**  
Newton . . . . . 13  
2015 Sonoma County, California

**WHITE BLEND**  
Domaine de Pouy . . . . . 9  
2014 Côtes de Gascogne, France

### ROSÉ

**ROSÉ OF SYRAH AND CINSULT**  
Domaine de Triennes  
2015 Provence, France  
13

**ROSÉ OF PINOT NOIR**  
Joseph Mellot, 'Sincérité'  
2016 Loire Valley, France  
10

### ROUGE

**PINOT NOIR**  
Byron, 'Nielson' . . . . . 11  
2014 Santa Barbara, California

**PINOT NOIR**  
Solište 'Narcisse' . . . . . 16  
2014 Sonoma Coast, California

**PINOT NOIR**  
Olivier Merlin  
Bourgogne Rouge . . . . . 14  
2012 Burgundy, France

**CARMENERE**  
Root: . . . . . 10  
2015 Colchagua Valley, Chile

**CROZES - HERMITAGE**  
Ferraton, La Matinière . . . . . 13  
2014 Rhône Valley, France

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**  
Château de Saint Cosme . . . 11  
2015 Rhône Valley, France

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
Château Simian  
'Le Traversier' . . . . . 17  
2012 Rhône Valley, France

**BORDEAUX SUPÉRIEUR**  
Château de Parenchère . . . . 12  
2014 Bordeaux, France

**BORDEAUX SUPÉRIEUR**  
Le Diplomate . . . . . 14  
2012 Bordeaux, France

**CABERNET SAUVIGNON**  
Roblar . . . . . 11  
2014 California

**BORDEAUX BLEND**  
Pahlmeyer, 'Jayson' . . . . . 26  
2014 Napa County, California

**MALBEC**  
Diseño . . . . . 9  
2014 Mendoza, Argentina

**MALBEC**  
Haut-Monplaisir  
'Tradition' . . . . . 11  
2014 Cahors, France

**CARIGNAN**  
Paul Mas  
'Vieilles Vignes' . . . . . 10  
2015 Languedoc-Roussillon, France

## BIÈRES PRESSION

**New Belgium**  
'Trippel' . . . . . 7  
Belgian Style Tripel  
Fort Collins, Colorado 7.8%

**Goose Island** . . . . . 7  
English India Pale Ale  
Chicago, Illinois 5.9%

**Stella Artois 'Cidre'** . . . . . 7  
Hard Apple Cider  
Leuven, Belgium 4.5%

**Right Proper Brewing Company** . . 9  
Sélection du Jour  
Washington, D.C.

**Atlas Brew Works**  
'District Common' . . . . . 7  
Washington, DC 5.1%

**Flying Dog** . . . . . 7  
Oyster Stout  
Frederick, Maryland 5.5%

**Kronenbourg '1664'** . . . . . 7  
Euro Pale Lager  
Strasbourg, France 5.5%

**Eric Bordelet, Sidre**  
'Nouvelle Vague' . . . . . 10  
Hard Apple Cider  
Normandy, France 6%

## BIÈRES EN BOUTEILLE

**Brasserie Meteor**  
'Meteor Pils' . . . . . 7  
Czech Pilsner  
12 oz Alsace, France 5%

**Ommegang Hennepin** . . . . . 9  
Farmhouse Saison  
12 oz Cooperstown, New York 7.7%

**Hoegaarden** . . . . . 6  
Belgian Wheat Ale  
12 oz Hoegaarden, Belgium 4.9%

**Lindemans**  
'Pêche' . . . . . 13  
Peach Lambic  
12 oz Vlezenbeek, Belgium 2.5%

**Port City Porter** . . . . . 7  
American Porter  
12 oz Alexandria, Virginia 7.5%

**Lefte 'Brune'** . . . . . 8  
Belgian Abbey Brown Ale  
11.2 oz Dinant, Belgium 6.5%

**Schneider-Weisse 'Aventinus'** . . 13  
Wheat Doppelbock  
16.9 oz Kelheim, Germany 8.2%

**Amstel 'Light'** . . . . . 6  
Light Lager  
12 oz Amsterdam, Netherlands 3.5%

**Estrella dam 'Daura'**  
(Gluten Free) . . . . . 7  
Euro Pale Lager  
12 oz Barcelona, Spain 5.4%

**Einbecker 'Brauherren'**  
(Non-alcoholic) . . . . . 6  
Pilsner Style  
12 oz Einbeck, Germany N/A

## PASTIS & ABSINTHE

Kubler Absinthe . . . . . 12  
Pernod . . . . . 9  
Pernod Absinthe . . . . . 15  
Ricard . . . . . 10  
St. George Absinthe . . . . 15  
Vieux Carré Absinthe . . . 12

## BOISSONS

Coffee . . . . . 4  
Espresso . . . . . 4.50  
Café Gibraltar . . . . . 5  
Café Vietnamese . . . . . 5.50  
Café au Lait . . . . . 5  
Café Latte . . . . . 4.50  
Cappuccino . . . . . 5  
Mocha Hazelnut . . . . . 6  
Délice au Chocolat . . . . . 5.50  
Sélection of Hot Teas . . . . . 4.50  
Soda . . . . . 3.50  
Iced Tea . . . . . 3.50  
Evian/Badoit . . . . . 6  
Orangina . . . . . 4  
Sparkling Apple Cider . . . . . 5  
Citron Pressé de la Maison . . . 4