

**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

**DIRECTRICE GÉNÉRALE**

**EVA TORRES**

Diner

**LES PLATS DU JOUR**



**MONDAY**

Dorade Royale  
en Papillote

31

**TUESDAY**

Lobster  
Risotto

36

**WEDNESDAY**

Cassoulet

33

**THURSDAY**

Dover Sole  
Meunière

52

**FRIDAY**

Bouillabaisse

31

**SATURDAY**

Prime Rib  
à la Provençale\*

40

**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

**PETIT  
PLATEAU\***

serves 1 – 3 persons  
85

**GRAND  
PLATEAU\***

serves 4 – 6 persons  
155

ALASKAN KING  
CRAB LEG  
24

½ CHILLED  
LOBSTER  
19

SHRIMP  
COCKTAIL  
18

COBIA CRUDO\*  
honeycrisp, black radish  
14

**HORS D'OEUVRES**

GOUGÈRES. . . . . 9  
gryère, pate a choux, fleur de sel

CELERIAC POTAGE. . . . . 12  
bayonne, croutes

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

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

ONION SOUP GRATINÉE. . . 12.50

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

BRANDADE DE MORUE. . . . 14  
salt cod, Yukon gold potatoes, olive oil

MACARONI AU GRATIN. . . . 14

FRESH FARMER'S  
CHEESE . . . . . 12  
pomegranates, hazelnuts, burnt bread

SARDINES EN CROÛTE. . . . 14  
piperade, piment d'Espelette

LE GRAND AIOLI . . . . . 18  
chilled shrimp, smoked salmon,  
mussels, assorted vegetables

ESCARGOTS À LA  
BOURGUIGNONNE. . . . . 15  
garlic-parsley butter, demi baguette

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

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

FOIE GRAS PARFAIT. . . . . 16  
pain d'épice, buckleberry moutarde

**LES SALADES**

SALADE LYONNAISE\* . . . . 16  
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, Sicilian piñachios,  
ice wine vinaigrette

**ENTRÉES**

STEAK FRITES\* . . . . . 29.50  
herb roasted, maître d'butter,  
pommes frites

GRILLED LOUP DE MER . . . 31  
Mediterranean sea bass, tapenade,  
roasted peppers, Gigante beans

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

TROUT AMANDINE . . . . . 28  
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

DUCK LEG CONFIT . . . . . 30  
candied kumquats, Tuscan kale,  
sauce Bigarade

VEGETABLE TAGINE . . . . . 20  
Moroccan couscous, harissa, chickpeas

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

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

VEAL ESCALOPE. . . . . 31  
chanterelles, charred onions,  
mushroom cream

NORWEGIAN SALMON\* . . . 27  
cous cous, watermelon radish, citrus

STEAK AU POIVRE\* . . . . . 38  
black pepper crusted New York strip,  
garlic spinach, cognac demi-glace

ROASTED SEA SCALLOPS. . . 31  
olive oil crushed yukons, toasted almonds,  
San Marzano tomatoes

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

LOBSTER OMELETTE . . . . . 23  
sauce Mornay, fines herbes  
Add shaved Périgord truffle +16

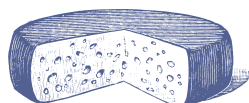
**LE DIPLOMATE  
FROMAGES**

A SELECTION  
OF CHEESES.

SELECT 3, 5 OR 7  
(\$6 each)

**GÂTEAU FOURME  
D'AMBERT AUX  
TRUFFES**

layered blue cheese  
with mascarpone, truffles  
& walnuts. . . 13



**SIDES**

POMMES  
FRITES  
8

BRUSSELS  
SPROUTS  
pomegranate  
8

HARICOTS  
VERTS  
7

POMMES PURÉE  
7

PANISSE  
saffron aioli  
8

GARLIC SPINACH  
7

\*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

**VIVE LA RÉVOLUTION**  
Bluecoat Gin, Tariquet Armagnac  
Sparkling Wine, Lemon  
Tarragon  
14

**SAZERAC PREMIÈRE**  
Paul Giraud Napoleon  
Apple Turbinado Syrup  
Pernod Absinthe, Peychaud  
20

**VIN CHAUD**  
Red Wine, Château du Breuil  
Calvados Simmered With Spices  
Served Warm  
10

**DUBO, DUBON**  
Monkey Shoulder Blended Scotch  
Dubonnet Rouge, Vanilla  
AllSpice Dram  
Barrel Aged Bitters  
16

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

**MELANGE À TROIS**  
Neisson Rhum Agricole  
El Dorado 8 yr, Smith & Cross  
Maurin Quina, Almond Orgeat  
14

**L'ORAGE DE LA BASTILLE**  
Bastille Whiskey, Ginger  
Liqueur, Pear, Lemon  
15

**BELLE RIVIÈRE**  
Bombay Dry Gin  
Pineau de Charentes  
Dolin Blanc, Lemon  
13

## 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  
2015 Columbia Valley Washington

**PINOT GRIS**  
Trimbach, 'Reserve' . . . . . 12  
2013 Alsace, France

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

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

**CHENIN BLANC**  
Benoit Gautier, Vouvray . . . 9  
2016 Loire Valley, France

**CHARDONNAY**  
Bouchard Aîné & Fils  
Mâcon-Villages . . . . . 13  
2015 Burgundy, France

**CHARDONNAY**  
Newton . . . . . 15  
2016 Sonoma County, California

**CHARDONNAY**  
Jean Michel Guillon & Fils 18  
2015 Burgundy, France

**RHÔNE BLEND**  
Domaine Berthet-Rayne . . . 13  
2016 Côtes du Rhône, France

### ROSÉ

**ROSÉ OF SYRAH AND CINSULT**  
Domaine de Triennes  
2016 Provence, France  
13

### 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  
2015 Burgundy, France

**CROZES - HERMITAGE**  
Ferraton, La Matinière . . . . 13  
2015 Rhône Valley, France

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**  
Château de Saint Cosme . . 11  
2016 Rhône Valley, France

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

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
Château Simian, 'Le Traversier' 17  
2013 Rhône Valley, France

**BORDEAUX SUPÉRIEUR**  
Le Diplomate . . . . . 14  
2014 Bordeaux, France

**CABERNET SAUVIGNON**  
Roblar . . . . . 11  
2016 California

**BORDEAUX BLEND**  
Pahlmeyer, 'Jayson' . . . . . 26  
2015 Napa County, California

**RHÔNE BLEND**  
Massaya  
'Le Colombier' . . . . . 12  
2015 Bekaa Valley, Lebanon

**MALBEC**  
Haut-Monplaisir, 'Tradition' 11  
2016 Cabors, France

**MALBEC**  
Diseño, 'Old Vine' . . . . . 9  
2016 Mendoza, Argentina

## BIÈRES PRESSION

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

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

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

DC Brau 'Public' . . . . . 7  
Pale Ale  
Washington, DC 6%

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

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%

Duchesse de Bourgogne . . . . . 14  
Flanders Red Ale  
Vichte, Belgium 6.2%

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

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

Domaine Lesuffleur  
'La Folletière' . . . . . 49  
Apple Cider  
750 ml Normandy, France 7.1%

Kronenbourg 1664 Blanc . . . . . 6  
Belgian Style Witbier  
11.2 oz Strasbourg, France 5%

Leffe, 'Brune' . . . . . 8  
Belgian Abbey Brown Ale  
11.2 oz Diant, 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 Damm '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  
Selection 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