

**LES CHEFS EXÉCUTIFS**

**MICHAEL ABT  
GREG LLOYD**

**DIRECTRICE GÉNÉRALE**

**EVA TORRES**

# Le Diplomate

Après-midi

Après-midi

**FRUITS DE MER**

ALASKAN KING CRAB LEG . . . . .24  
COBIA CRUDO\* . . . . .14  
*honeycrisp, black radish*  
SHRIMP COCKTAIL . . . . .20  
TOP NECK CLAMS\* . . . . .12  
*half dozen*

ASSORTED OYSTERS\* . . . . .18.50  
*half dozen*  
BELO OYSTERS\* . . . . .24  
*half dozen*  
½ CHILLED LOBSTER . . . . .22

**PETIT PLATEAU\***

*serves 1 – 3 persons*  
85

**GRAND PLATEAU\***

*serves 4 – 6 persons*  
160

**CARAFES**

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

**VENTOUX ROUGE**

*(Carignan, Cinsault  
Grenache, Syrah)*

**LUBÉRON BLANC**

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

**HORS D'OEUVRES**

ONION SOUP GRATINÉE . . . . . 13  
CELERIC POTAGE . . . . . 12  
*bayonne, croutes*  
PÂTE DE CAMPAGNE . . . . . 14  
*piñachios, pickled cipollini onions, cassis mustard*  
FOIE GRAS PARFAIT . . . . . 16  
*pain d'épice, huckleberry moutarde*  
GOUGÈRES . . . . . 10  
*gruyère, pâte à choux, fleur de sel*  
TUNA CARPACCIO\* 21  
*leek vinaigrette*

MUSHROOM TART . . . 15  
*pioppini mushrooms, truffle pecorino*  
MACARONI AU GRATIN . . . . . 14  
STEAK TARTARE DU PARC\* . . . . . 17  
*hand-chopped steak, capers, quail egg*  
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE . . . 16  
*garlic-parsley butter, demi baguette*  
LE GRAND AIOLI . . . 18  
*chilled shrimp, smoked salmon, mussels, assorted vegetables*

**LES SALADES**

WARM SHRIMP SALAD  
*lemon beurre blanc, avocado*  
20

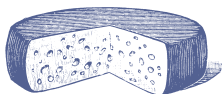
SALADE VERTE  
*haricots verts, radishes, red wine vinaigrette*  
11.50

SALADE NIÇOISE  
*confit tuna, red bliss potatoes, haricots verts*  
18.50

SALADE LYONNAISE\*  
*frisée, lardons, poached egg*  
16

**LE DIPLOMATE FROMAGES**

A SELECTION  
OF CHEESES.  
SELECT 3, 5 OR 7  
(\$6 each)



**ENTRÉES**

STEAK FRITES\* . . . . .29.50  
*herb roasted, maître d'buttre, pommes frites*  
TROUT AMANDINE . . . . .29  
*toasted almonds, haricots verts, lemon brown butter*  
OMELETTE . . . . . 15  
*Saunders Farm eggs, gruyère, fines herbes*  
COUNTRY CHICKEN CLUB . . . . .15.50  
*avocado, bacon, rosemary aioli*  
BURGER AMÉRICAIN . 17  
*cheeseburger, pommes frites*

BAGUETTE PROVENÇALE . . . . .13.50  
*french salami, camembert, cornichon, mustard vinaigrette*  
CHICKEN PAILLARD . . . . . 16  
*Picholine olive tapenade, almonds, frisée*  
QUICHE FLORENTINE . . . . .14  
*spinach, gruyère*  
MOULES FRITES . . . . . 21  
*marinière style mussels, pommes frites, sauce mayonnaise*

**SIDES**

POMMES FRITES  
8

SAUTÉED 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.

## 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**  
Blucoat Gin, Tariquet  
Armagnac, Sparkling Wine  
Lemon, Tarragon  
14

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

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

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

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

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

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

### 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**  
Benoît Gautier, Vouvray . . . 9  
2016 Loire Valley, France

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

**CHARDONNAY**  
Newton . . . . . 13  
2016 Napa County, California

**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**  
Soliste, '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

**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 Cahors, France

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

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

## 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 . . . . . 7  
Public Pale Ale  
Washington, DC 6%

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

Deschutes . . . . . 7  
Black Butte Porter  
Bend, Oregon 5.2%

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%

Lefte, '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 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

Selection of Hot Teas . 4.50  
Soda . . . . . 3.50  
Iced Tea . . . . . 3.50  
Acqua Panna/Perrier . 6  
Sparkling  
Apple Cider . . . . . 5  
Orangina . . . . . 4  
Citron Pressé  
de la Maison . . . . . 4