



## *Appetizers*

### **Soupe du Jour**

\$8

### **La Pissaladière**

Savory Provençale Focaccia,  
Garnished with Caramelized Onions, Olives, and Anchovies

\$9

### **Salade Vegan**

Baby Leaf Salad, Asparagus, Cucumber, Leek, Radish,  
Carrots, Cherry Tomatoes, and Truffle Oil Dressing

\$9

## **Signature de La Provence**

### **Rillette de Canard**

Home Made Duck Pistachio "Rillette"  
with Apricot Marmalade and Walnut Cake

\$11

### **La Niçoise à Notre Façon**

Mesclun Salad, Soft Egg, Yellow Wax Beans, Purple Potatoes,  
Bell Pepper Confit, Seared Tuna, Anchovies, Caper Berries, Olives

\$11

### **Poulpe à la Galicienne**

Octopus, Heirloom Tomatoes, Scalions, Sundried Tomatoes Pesto

\$12

### **Carpaccio de Veau à la "Pagnol"**

All-Natural Veal Seared Carpaccio,  
Organic Fennel Salad, Green Pepper Corn Dressing

\$14



## *Main Course*

### **Grandes Assiettes Provençale**

#### **Risotto Aiguo Boulido**

Beretta Risotto, Organic Mushrooms, Grana Padano Parmesan  
\$16

#### **Le Grand Aioli**

Fresh Steamed Codfish, Seasonal Vegetables, Aioli, Pesto,  
\$18

#### **Filet Mignon de Porc St. Tropez**

Grilled Marinated Free-Range Porc Filet,  
Thyme Lemongrass Jus, Vegetable Provençale Tian  
\$19

#### **Poulet de la Mère Besson**

Roasted Chicken Breast, Tomato Tart Tatin, Truffle Jus  
\$19

#### **Saumon Mariné à l'Anis**

Anis Stars Marinated Salmon , Lightly Sautéed,  
Parsnip Purée, Mango, Pink Peppercorn, Virgin Dressing  
\$21

#### **Soupe de Poissons Canebière**

Bouillabaisse Provençale with Mussels, Shrimps, Scallops, Anglerfish  
Perfumed with Saffron, Tarragon, "Rouille" Crouton  
\$22

#### **Raviole de Lapin à la Figue**

California Rabbit Confit and Figue Ravioli, Veal Jus, Fava Beans  
\$23

#### **Side Order:**

Tian Provençale or Parmesan Wild Rice Polenta or Grilled Asparagus  
\$ 7



## Wine List

### Wines by the Bottle

#### Champagne and Sparkling

Baron de Seillac - Blanc de Blanc, <b>Chardonnay</b>	\$ 39
Veuve Clicquot Ponsardin - Brut, <b>Pinot Noir, Chardonnay</b>	\$ 85

#### Blanc

Château La Rose du Pin - Bordeaux, <b>Sauvignon Blanc</b>	2008	\$ 30	○
Edna Valley - California, <b>Chardonnay</b>	2008	\$ 30	●
Château L'Ermitage - Côtes de Nimes, <b>Roussane, Grenache</b>	2007	\$ 34	●
Domaine Vatan - Sancerre, <b>Sauvignon Blanc</b>	2007	\$ 38	●
White Rock Vineyards Estate - Napa Valley, <b>Chardonnay</b>	2006	\$ 59	●
Bastide Saint Dominique - Châteauneuf-du-Pape, <b>Grenache</b>	2007	\$ 65	●

#### Rouge

Dom Balaquère - Côtes du Ventoux, <b>Syrah, Grenache</b>	2006	\$ 30	●
Domaine Arjolle - Faugères, <b>Cabernet, Merlot</b>	2007	\$ 32	●
Chateau l'Ermitage - Nimes, <b>Grenache, Syrah, Mourvèdre</b>	2006	\$ 32	●
Les Carabènes - Limoux, <b>Pinot Noir</b>	2007	\$ 34	○
Bastide Saint Vincent - Côtes du Rhone, <b>Grenache, Syrah</b>	2006	\$ 36	●
Beaucanon Estate - Napa Valley, <b>Cabernet Franc</b>	2005	\$ 36	●
Clefs des Murailles - Vacqueras, <b>Grenache, Syrah, Mourvèdre</b>	2007	\$ 39	●
Château Rouet - Côtes de Provence, <b>Cabernet, Grenache</b>	2004	\$ 39	●
Domaine Citadelle - Côtes du Luberon, <b>Syrah</b>	2004	\$ 39	●
White Rock Vineyards - Napa Valley, <b>Cabernet, Merlot, Petit Verdot</b>	2005	\$ 59	●

#### Verdot

Domaine la Suffrene - Bandol, <b>Mourvèdre, Grenache, Carignan</b>	2004	\$ 59	●
Domaine Juliette Avril - Châteauneuf-du-Pape, <b>Grenache etc.</b>	2006	\$ 69	●
White Rock - Napa Valley, <b>Cabernet, Merlot</b>	2003	\$ 79	●

#### Rosé

Château Rouet - Côtes de Provence, <b>Syrah, Grenache</b>	2007	\$ 29	○
---	------	-------	---

#### Dessert Wine

Domaine Cady - Côte du Layon, <b>Chenin Blanc</b> , 375 ml	2000	\$ 27	●
--	------	-------	---

Light bodied wine



Medium bodied wine



Full bodied wine

