

# REYNARDS

## - ALL DAY MENU -

WOOD ROASTED OLIVES · 3

EGGS · 4  
MAYONNAISE

FRISÉE SALAD · 13  
HOUSE BACON, POACHED EGG

FLATBREAD · 11

OMELETTE · 13

DUCK CONFIT · 14

GRASS-FED BURGER · 14  
ADD GRUYÈRE · 2

FRENCH FRIES · 6

## - BEVERAGES -

SPARKLING  
BY THE GLASS / BOTTLE

FRANÇOIS PINON Vouvray Brut NV  
Chenin Blanc. . . . . 14 / 54

ERIC BORDELET Pear Cider  
"Poiré Authentique," Normandie . . . . . 12 / 44

WHITE  
BY THE GLASS / BOTTLE

D & D BERTHOLLIER Jacquère  
"Vieilles Vignes," Chignin 2010 . . . . . 10 / 38

LES CHAMPS LIBRES Grenache Blanc  
"Lard, des Choix," Ardèche 2010 . . . . . 12 / 46

ROSÉ  
BY THE GLASS / BOTTLE

JEAN-PAUL BRUN Gamay  
Beaujolais Rosé 2011 . . . . . 12 / 46

RED  
BY THE GLASS / BOTTLE

SEGUIN-MANUEL Pinot Noir  
Bourgogne 2009 . . . . . 12 / 46

DOMAINE DU DURBAN Grenache, Syrah  
Beaumes-de-Venise 2008. . . . . 13 / 50

COCKTAILS

BIJOU  
Gin, Chartreuse, Vermouth . . . . . 13

CHIHUAHUA  
Tequila, Grapefruit, Salt Rim . . . . . 10

VESPER  
Vodka, Gin, Lillet Blanc . . . . . 13

RENARDAT-FÂCHE Cerdon du Bugey Rosé NV  
Poulsard, Gamay. . . . . 15 / 58

THIERRY PUZELAT Sauvignon Blanc  
Touraine 2011 . . . . . 11 / 42

LES APHILLANTHES Grenache, Cinsault  
Côtes-du-Rhône Rosé 2011 . . . . . 10 / 38

DOMAINE DE MONTRIEUX Pineau d'Aunis  
Coteaux du Vendômois 2010 . . . . . 13 / 50

SAZERAC  
Rye, Bitters, Pernod. . . . . 12

RUSTY NAIL  
Scotch, Drambuie. . . . . 12

APEROL SPRITZ  
Aperol, Sparkling Wine, Orange Juice. . . . . 10

DRAFT

BROOKLYN Radius NY. . . 7 ALLAGASH White ME . . . 7 GREENPORT Canard Noir NY . . 8

BOTTLES

FIRESTONE I.P.A. CA 12oz . . . . . 6  
SUNNER Kolsch DE 16.7oz . . . . . 9  
AYINGER Brau-Weiss DE 12oz . . . . . 9  
DEL BORGO Re Ale Extra IT 12oz. . . . . 20  
STERKENS Dubbel Ale BE 12oz . . . . . 7

TWO BROTHERS Domaine DuPage IL 12oz . . . 6  
STIEGL Lager AU 11.2oz . . . . . 6  
GUINEU Riner ES 11.2 oz . . . . . 10  
DOMAINE DU PONT  
Cidre Bouché FR 25.4oz . . . . . 29

## À LA CARTE DINNER MENU

MAY 2012

✱

WATERCRESS SOUP, ONION COMPOTE · 9

GRILLED ROMAINE LETTUCE, FETA, CHOPPED EGG · 12

RADISHES, TOAST, RAMP BUTTER · 8

SQUID, SMOKED SAUSAGE, CAULIFLOWER · 13

ROASTED BEETS, PECANS, FAVA LEAVES · 12

SPINACH SALAD, GREEN OLIVE VINAIGRETTE · 11

✱

WHOLE TROUT, DANDELION GREENS, BACON · 26

ARCTIC CHAR, FLAGEOLET BEANS, SPRING VEGETABLES · 26

DUCK BREAST, GRILLED GREENS · 24

RABBIT MEATBALLS, LITTLENECKS, CONSOMMÉ · 20

LAMB, RED RICE, YOGURT · 20

✱

GRILLED TURNIPS · 7

SUNCHOKES · 7