



Steuers "Café" 71-

FLEUR DE LYS

FLEUR DE LYS

Hors-d'oeuvre

FROID

- Le Pâté de Campagne 1.50
Country Style Pâté
- L'Artichaut Tiède Maison 1.50
Whole Artichoke with our Sauce
- Le Filet de Hareng au Vin Blanc 1.25
Herring in Wine Sauce
- Les Baby Shrimps Cocktail 2.50
- Les Asperges Froides Moutarde 2.00
Fresh Cold Asparagus, Mustard Sauce (in season)
- Les Huîtres Olympia 2.50

CHAUD

- Les Escargots de Bourgogne 3.00
- La Crêpe Financière 2.25
Crêpe Filled with Creamed Sweetbreads, Mushrooms
- La Coquille Saint-Jacques Provençale 2.50
Scallops Sauté with Shallots
- Le Pannequet aux Fruits de Mer 2.75
Crêpes Filled with Seafood
- Les Huîtres du Corsaire 3.00
Baked Oysters

Potages

- Le Potage St. Germain 1.25 La Soupe à l'Oignon Gratinée 1.75 Consommé Chaud 1.00 La Cressonnière Froide 1.50

Salades

- La Salade Niçoise 2.00 Le Cœur de Romaine Roquefort 1.75 La Salade Mimosa 1.25 La Salade Boston avec-Crevettes 2.50 Cœur de Palmier Vinaigrette 2.00

Entrées

- Les Quenelles Nantua 6.25
- La Sole de la Manche Meunière 6.25
Dover Sole
- La Sole de la Manche, Véronique 7.00
- Les Cuisses de Grenouilles Provençales 6.50
Frog Legs Sautées with Garlic
- Les Ris-de-Veau Sauté au Madère 6.00
Sweetbreads in Madera Wine
- Le Coq au Vin Rouge 6.00
Chicken in Casserole
- La Poitrine de Volaille Archiduc 6.50
Breast of Chicken in Cream Sauce
- Le Canard aux Figues 6.50
Duckling with Figs

- L'Escalope de Veau aux Champagne 7.25
Veal in Cream, Champagne Sauce
- Le Piccata de Veau aux Courgette 6.50
Veal Scallopini with Zucchini
- Le Carré d'Agneau Favorite 7.75
Roast Rack of Lamb
- Les Côtes d'Agneau Grillés 7.50
Broiled Lamb Chops
- Le Filet de Boeuf en Croûte (for two) 9.00 per person
Filet of Beef in Pastry Shell
- Le Steak au Poivre Flambé 8.00
Pepper Steak
- La Brochette de Boeuf, Béarnaise 7.00
Tenderloin Tips of Beef
- Le Médaillon de Boeuf Bonne-Femme 7.25
Médaille of Beef in Wine Sauce

Desserts au Choix

- La Mousse au Chocolat 1.75 Le Soufflé Glacé aux Fraises 2.00 Le Cheese Cake 1.00 La Coupe aux Marrons 2.00
- La Glacé Vanille 1.00 Le Sorbet au Citron 1.00 Crêpes Suzette (for two) 5.50 Pêche Melba 2.00
- Framboises ou Fraises en saison 2.00 Cerises Jubilées (for two) 5.00
- Café .50 Filtre 1.25 Tea .50

For Private Party Reservations, Ask Your Host

Sales Tax will be added to the above items

Not responsible For Lost Or Exchanged Articles

777 SUTTER STREET
SAN FRANCISCO, CA. 94109
673-7779