

LUNCH

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

Consommé Alsacien double consommé, sauerkraut dumplings, gewürztraminer	18
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Thon à la portugaise* yellowfin tuna, Madeira vinaigrette with raisins	28
Homard et rémoulade de céleri chilled lobster, celery root, horseradish	52
Tartare de boeuf* prime filet, traditional condiments + <i>Kristal caviar</i> 60	32

COUCOU CLASSICS

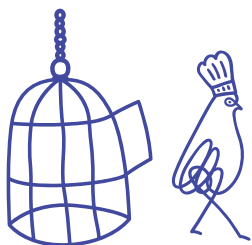
Navets en guise d'escargots mussel, sea urchin and turnip in disguise	40
Quenelle de brochet, sauce américaine pike mousse and lobster sauce	35
Homard « Bourse et la Vie » Maine lobster, sauce poivre, pommes dauphine	69
Canette a l'orange roasted duckling, endives braised with orange (for two)	129

LES PLATS

Bar noir grillée, vinaigrette au curry grilled black sea bass, endive salad, madras curry vinaigrette	42
“Chicken Salad” gently roasted chicken breast, grilled leg, crisp greens with walnuts, warm chardonnay vinaigrette	36
Pojarski de volaille chicken, foie gras and Swiss chard « en trompe l'œil »	34
Vol-au-vent “Coucou” sweetbreads and lobster, puff pastry, vermouth and white wine tarragon cream	44
Filet de bœuf, jus à la moelle* beef filet, bone marrow jus, pommes frites with lemon and espelette	70

SIDES

Salade verte	12
Pommes frites	14



A VERY
COUCOU LUNCH
\$95