

LUNCH

HORS D'OEUVRES, ENTRÉES AND SALADES

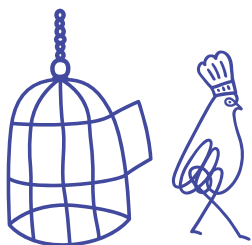
Consommé Alsacien double consommé, sauerkraut dumplings, gewürztraminer	18
Poireaux vinaigrette leeks, hazelnuts	20
Thon à la portugaise* yellowfin tuna, Madeira vinaigrette with raisins	28
Homard en salade à la grecque* greek salad with lobster	29/58
Tartare de boeuf* prime filet, traditional condiments + <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 dumpling and lobster sauce	35
<hr/>	
Homard « Bourse et la Vie » Maine lobster, sauce poivre, pommes dauphine	69
Canette Sainte-Baume grilled duckling, foie gras and figs (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 basquaise prime filet, relaxed foie gras, ham and red pepper, jus tranché, pommes frites with lemon and espelette	72



A VERY
COUCOU LUNCH
\$95

SIDES

Salade verte	12
Pommes frites	14