

# Bistro So

## Hors d'Oeuvres

### Escargots \$14

Butter, Parsley, Garlic, Breadcrumbs

### Camembert Coulant \$18

Melted Camembert, Walnuts, Honey, Bread

### Foie Gras Maison \$19

Brioche, Sweet Figs

### Cheese Plate \$22

Assortment of 3 Cheeses, Cranberries,  
Walnuts, Apples, Honey

### Charcuterie Plate \$22

Pork Rillettes, Saucisson, Prociutto, Dijon Mustard, Cornichons

### Truffle Burratta \$17

Arugula, Tomatoes, Balsamic, Olive Oil

## Plats Principaux

### Steak Bistro So \$26

Black Angus Steak, Green Peppercorn Sauce, Fries or Salad

### The Frenchy Burger \$20

Ground Beef, Raclette, Tomatoes, Lettuce, Red Onion,  
Spicy Mayo, w/Fries

### Moules Marinieres ou Curry \$24

White Wine, Cream, Shallots, Garlic, w/ Fries

### Tartare de Boeuf \$24

Hand Chopped Beef, Quail Egg, Cornichons,  
Capers, Shallots, w/Fries

### Poisson So \$26

Cod Fish, Sauteed Veggies, Virgin Sauce

## Les Salades

### La Kale \$17

Goat Cheese, Candied Pecans, Cranberries,  
Cherry Tomatoes, Green Apple

### La Mozza-Melon \$17

Mozzarella, Melon, Prociutto, Cherry Tomatoes,  
Basil, Fig Glazer

### La Perigourdine \$24

Mixed Greens, Smoked Duck Breast, Foie Gras,  
Cherry Tomatoes, Croutons, Golden Potatoes,  
Raspberry Dressing

## Les Pates

### Truffle Gnocchis \$24

Fresh Gnocchis, Truffle, Cream, Shallots

### Daube Nicoise \$25

Red Wine Sauce, Slow Cooked Beef,  
Carrots, Fresh Fettuccini

### Mustard Chicken Penne \$22

Cream, Dijon Mustard Sauce, Chicken Breast

---

---

Fries \$7 / Add Truffle +\$3

Green Salad Bowl \$5

Mixed Veggies \$6

## LES COCKTAILS BISTRO SO \$15

**S O S M O K Y** ~ MEZCAL BANHEZ, BOOMSMA CLOOSTERBITTER, ESPELETTE, LIME, TABASCO  
**S O M O R I S S O N** ~ ESPOLON REPOSADO, VELVET FALEMUM, PINEAPPLE, LIME, AGAVE  
**S O F R E N C H Y** ~ MARQUIS DE MONTESQUIOU FINE ARMAGNAC, SUZE, CAMPARI, AVAL CIDER, HONEY  
**S O M I N T Y** ~ NORMANDINE GIN, PAGES VEDRENNE CRÈME DE MENTHE, MINT, LEMON, TONIC WATER

## LES BIÈRES & CIDRE

**DRAUGHT:** ALLAGASH WHITE \$9 ~ KRONENBOURG LAGER \$9 ~ LAGUNITAS IPA \$10

**BOTTLES:** DUVEL \$12 ~ LA CHOUFFE CHERRY \$10 ~ AVAL CIDER \$9

## LES VINS

### BLANCS & SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
BORDEAUX BLANC, CHÂTEAU DE TASSIN, 2019, SEMILION, SAUVIGNON BLANC.....	\$11	--
SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DES MAZELLES, 2019.....	\$13	\$48
CHARDONNAY, MAISON DU GRAND PRÉ, 2017.....	\$12	\$45
MUSCADET SÈVRE ET MAINE, CHÂTEAU DE LA GRAVELLE, 2016, MELON DE BOURGOGNE.....	\$13	\$48
SANCERRE, CUVÉE VALÉRIE, 2019, SILEX, SAUVIGNON BLANC.....	\$15	\$58
VOUVRAY, DOMAINE LE CAPITAINE, 2017, LES PERRIÈRES, CHENIN BLANC.....	--	\$54
CHABLIS, DOMAINE SEBASTIEN DAMPT, 2019, CHARDONNAY.....	--	\$72
BLANC DE BLANC, DOMAINE LOUIS DE BELAIR.....	\$12	\$46
CHAMPAGNE GARDET, POL GARDERE NV, PINOT NOIR.....	\$24	\$90
CHAMPAGNE COLIN, BLANCHE DE CASTILLE NV, PREMIER CRU BLANC DE BLANC.....	--	\$120

### ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE, ORGANIC, CHÂTEAU RÉAL MARTIN, GRENACHE, CINSULT, SYRAH.....\$13 \$45

### ROUGES

CÔTES DU RHÔNE, BOIS DE BRIGNON, 2018, SYRAH, GRENACHE.....	\$13	\$45
SYRAH, ORGANIC, LES VIGNERONS PARISIENS, 2016.....	--	\$68
MALBEC, CARAC TERRE, 2019.....	\$14	\$46
BORDEAUX, ORGANIC, CHÂTEAU LE GARDERA, 2018, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.....	\$14	\$49
COLIOURE, DOMAINE DE LA RECTORIE, 2018, GRENACHE, CARIGNAN.....	\$15	\$52
PINOT NOIR, MAISON DU GRAND PRÉ, 2017.....	\$14	\$48
GIGONDAS, DOMAINE GRAPILLON D'OR, 2017, GRENACHE, SYRAH.....	--	\$65
MARGAUX, MARQUIS DES MONS, 2016.....	--	\$78
ST EMILION GRAND CRU, N3 ANGELUS, 2016, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.....	--	\$155