

LE CHEF EXÉCUTIF  
WILL TROVER

DIRECTEUR GÉNÉRALE  
CHARLIE SMEDILE

# Le Diplomate

Après-midi

BRUNCH  
Sat & Sun:  
9:30am-3pm  
DINNER  
Sun-Thu:  
5-11pm  
Fri-Sat:  
5pm-12am  
LUNCH  
Mon-Fri:  
11:30am-3pm  
APRÈS MIDI  
3-5pm

## FRUITS DE MER

½ CHILLED LOBSTER . . . . . 23	TOP NECK CLAMS* (half dozen) . . . . 12
SALMON TARTARE* . . . . . 18	ASSORTED OYSTERS* (half dozen) . . 23
JUMBO CRAB COCKTAIL . . . . . 30	BELON OYSTERS* (half dozen) . . . . 26
SHRIMP COCKTAIL . . . . . 22	ROYAL SEABREAM CRUDO* . . . . . 24

**PETIT PLATEAU\***  
serves 1 – 3 persons  
125

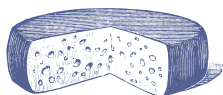
**GRAND PLATEAU\***  
serves 4 – 6 persons  
195

## LE DIPLOMATE FROMAGES

A SELECTION  
OF CHEESES.

SELECT 3, 5 OR 7

(\$6.5 each)



## HORS D'OEUVRES

CHARCUTERIE . . . . . 24	GOUGÈRES . . . . . 11 <i>gruyère, pate a choux, fleur de sel</i>
STEAK TARTARE DU PARC* . . . . . 18 <i>hand-chopped steak, capers, quail egg</i>	ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE . . . 17 <i>garlic-parsley butter, baguette</i>
SPRING PEA SOUP . . . 16 <i>jumbo lump crab, petit pois, crème fraîche</i>	MUSHROOM TART . . . 19 <i>pioppino mushrooms, truffle pecorino, chive</i>
TUNA CARPACCIO* . 26 <i>leek vinaigrette</i>	FOIE GRAS PARFAIT . 18 <i>wine gelée, brioche</i>
ONION SOUP GRATINÉE . . . . . 16 <i>crostini, sherry, gruyère</i>	

## LES SALADES

SALADE VERTE  
*haricots verts, radishes,  
red wine vinaigrette*  
13

WARM  
SHRIMP SALAD  
*lemon beurre blanc,  
avocado*  
27

## CARAFES

12 ounces . . . . . \$20  
25 ounces . . . . . \$36

## PAYS D'OC ROUGE

(Grenache, Syrah, Mourvèdre)

## CÔTES DE GASCOGNE BLANC

(Colombard, Sauvignon Blanc)

## ENTRÉES

GRUYÈRE OMELETTE . . . . . 18 <i>saunders farm eggs, gruyère, fines herbes</i>	SPAGHETTI . . . . . 29 <i>fresh summer truffle, parmesan</i>
CURRY CHICKEN SALAD SANDWICH . . . . . 16 <i>cranberry walnut bread, curry mayonnaise, almond</i>	MOULES FRITES . . . . . 24 <i>marinière-style mussels, pommes frites, sauce mayonnaise</i>
BEEF BOURGUIGNON . . . . . 39 <i>cremini mushrooms, lardons, red wine sauce</i>	TROUT AMANDINE . . . . . 33 <i>toasted almonds, haricots verts, lemon brown butter</i>
BURGER AMÉRICAIN* . . . . . 24 <i>cheeseburger, pommes frites</i>	STEAK FRITES* . . . . . 37 <i>herb roasted, maître d'butter, pommes frites</i>
HALF ROAST CHICKEN . . . . . 31 <i>rosemary, pommes purées, jus de poulet</i>	

\*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS. THERE IS RISK ASSOCIATED WITH CONSUMING RAW OYSTERS. IF YOU HAVE CHRONIC ILLNESS OF THE LIVER, STOMACH OR BLOOD OR HAVE IMMUNE DISORDER, YOU ARE AT GREATER RISK OF SERIOUS ILLNESS FROM RAW OYSTERS, AND SHOULD EAT OYSTERS FULLY COOKED. IF UNSURE OF YOUR RISK, CONSULT A PHYSICIAN.

## SIDES

POMMES FRITES 9	SAUTÉED SPINACH 9	HARICOTS VERTS 9	ROASTED CAULIFLOWER 9
-----------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------------

# Les Boissons Froides, Chaudes, Gazeuses et Alcoolisées

## COCKTAILS

<b>JARDIN DES PLANTES</b> <i>Herbes de Provence infused Gordons Gin, Lillet Blanc, Lime, Soda, Lavender Bitters</i> 14
<b>LE CHAVESSE</b> <i>Monnet VS Cognac, Dolin Gênepy, Caffo Maraschino, Lemon, Laurent Perrier</i> 21
<b>ROMARIN</b> <i>One Vodka, St. Germain, Rosemary, Grapefruit</i> 14
<b>MARGUERITE DES CHAMPS</b> <i>Sauza Tequila, Aperol, Framboise Liqueur, Domaine de Canton, Lemon</i> 16
<b>MON CHERRIE</b> <i>Sour Cherry Gin, Yuzu Curacao, Maraschino, Lemon, Orange Bitters</i> 17
<b>CLOUSEAU</b> <i>Fig Infused Bourbon, Lime, Plum Bitters</i> 15
<b>CITRON FUMÉ</b> <i>Glenmorangie X Scotch, Monkey Shoulder Scotch, Giffard Banana Du Brésil, Honey Syrup, Lemon</i> 15
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Tito's Vodka, Café Amaro, Nux Alpina Walnut Liqueur</i> 16
<b>GRANDE DAME</b> <i>Jim Beam Bourbon, Gran Classico, Guerin Rouge, Punt E Mes</i> 16
<b>OLD FASHIONED DE NORMANDIE</b> <i>Calvados, Allspice Dram, Chile Liqueur, Bonal, Demerara</i> 17

## BIÈRES PRESSION

Alewerks Brewing Company <i>Tavern Brown Ale</i> Williamsburg, VA ..... 9	Kronenbourg 1664 <i>Lager</i> Strasbourg, France ..... 9
Anxo <i>Cider Blanc</i> Washington, DC..... 9	Scaldis <i>Belgian Tripel</i> Bornem, Belgium ..... 14
RAR 'Nanticoke Nectar' <i>India Pale Ale</i> Cambridge, MD..... 9	Manor Hill Gristette <i>Farmhouse Ale</i> Ellicott City, MD ..... 9

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Aslin, 'Power Moves' <i>India Pale Ale (16oz)</i> Alexandria, VA ..... 10	Saison Dupont <i>Farmhouse Ale</i> Tourpes, Belgium ..... 9
Port City Porter <i>American Porter</i> Alexandria, VA ..... 7	Meteor Pils <i>Czech Pilsner</i> Hochfelden, France ..... 8
Bitburger <i>(Non-alcoholic) Pilsner Style</i> Bitburg, Germany ..... 6	Etienne Dupont <i>Cider Brut</i> Normandy, France..... 15
St. Bernardus <i>Belgian Tripel</i> Poperinge, Belgium..... 19	Steigl, 'Radler' <i>Grapefruit Juice with Lager</i> Salzburg, Austria..... 7

## PASTIS & ABSINTHE

Pernod..... 17	St. George Absinthe ..... 22
Pernod Absinthe... 24	La Muse Absinthe..... 23
Ricard ..... 15	Vieux Pontarlier Absinthe. 22

## EFFERVESCENTS

'VIN MOUSSEUX' Pol Clement, Blanc de Blancs, Brut ..... 13 <i>N.V. Loire Valley, France</i>	MÉTHODE TRADITIONELLE ROSÉ François Montand, Brut Rosé ..... 15 <i>N.V. Jura, France</i>
CHAMPAGNE Laurent - Perrier, 'La Cuvée', Brut ..... 25 <i>N.V. Tours-Sur-Marne</i>	CHAMPAGNE ROSÉ Veuve Clicquot Ponsardin, Brut Rosé ..... 32 <i>N.V. Reims</i>
CHAMPAGNE Aubry, Premier Cru, Brut <i>N.V. Jouy-Les-Reims</i> ..... 45/171	

## BLANC

MONTAGNY Bavencoff ..... 22 <i>2020 Côte Chalonnaise, France</i>	RIESLING Hexamer, 'Quarzit' ..... 17 <i>2020 Nabe, Germany</i>
PERNAND-VERGELESSES JB Boudier ..... 27 <i>2019 Côte de Beaune, France</i>	MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE Domaine Gadais, 'Navineaux'. 13 <i>Amphibolite Sur Lie'</i> <i>2022 Loire Valley, France</i>
CHARDONNAY Secret Cellars ..... 14 <i>2021 Central Coast, California</i>	VIIGNIER Jean-Luc Colombo, 'La Violette' 14 <i>2020 Vins Pays D'Oc, France</i>
SANCERE Domaine Girault, 'Le Grand Moulin' ..... 24 <i>2022 Loire Vally, France</i>	BORDEAUX BLANC Château Les Arromans ..... 15 <i>2022 Entre-Deux-Mers, France</i>
GEWURZTRAMINER Hugel ..... 18 <i>2018 Alsace, France</i>	PINOT GRIS Pierr Spait ..... 16 <i>2021 Alsace, France</i>

## ROSÉ

ROSÉ OF GRENACHE AND CINSAULT Domaine Saint Aix ..... 17 <i>2021 Coteaux d'Aix en Provence, France</i>	ROSÉ OF GRENACHE AND MOURVEDRE Mirabeau, 'Belle Année' ..... 14 <i>2021 Provence, France</i>
---	---

## ROUGE

CÔTES DU RHÔNE Saint Cosme ..... 13 <i>2022 Southern Rhône, France</i>	BORDEAUX BLEND Château Ducasse ..... 18 <i>2019 Graves, France</i>
MALBEC Château du Cèdre, 'Héritage' ..... 14 <i>2019 Cahors, France</i>	BOURGOGNE Olivier Merlin ..... 17 <i>2019 Burgundy, France</i>
MERCUREY Domaine Chanzy..... 29 <i>'Les Bussieres'</i> <i>2021 Côte Chalonnaise, France</i>	SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Haut Rocher..... 25 <i>2019 Bordeaux, France</i>
CABERNET FRANC Château du Hureau, 'Tuffe'... 15 <i>2020 Saumur-Champigny, France</i>	PINOT NOIR Starr Wines by Brooks..... 22 <i>2022 Willamette Valley, Oregon</i>
	GAMAY Domaine Dupeuble. .... 19 <i>2022 Beaujolais, France</i>

## BOISSONS

Coffee ..... 4.50	Délice au Chocolat ..... 5.50
Cold-Brewed Iced Coffee . 4.50	Selection of Hot Teas. .... 4.50
Espresso ..... 5	Soda ..... 4
Café Gibraltar ..... 5.50	Iced Tea ..... 4
Café Vietnamese..... 6	Acqua Panna/S. Pellegrino .9
Café au Lait ..... 5.50	Citron Pressé de la Maison... 4
Café Latte ..... 5	Fever Tree Ginger Beer... 6
Cappuccino..... 5.50	Fever Tree ..... 6
Mocha Hazelnut ..... 6.50	Sparkling Pink Grapefruit