

LE CHEF EXÉCUTIF  
GREG LLOYD

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 . . . . . 24	TOP NECK CLAMS* (half dozen) . . . . 13
SALMON TARTARE* . . . . . 19	ASSORTED OYSTERS* (half dozen) . . 24
JUMBO CRAB COCKTAIL . . . . . 31	ROYAL SEABREAM CRUDO* . . . . . 25
SHRIMP COCKTAIL . . . . . 23	BELON OYSTERS (half dozen) . . . . . 30

### PETIT PLATEAU\*

serves 1 – 3 persons  
125

### GRAND PLATEAU\*

serves 4 – 6 persons  
195

### LA TRUFFE

Black Burgundy

25

## LE DIPLOMATE FROMAGES

A SELECTION  
OF CHEESES.

SELECT 3, 5 OR 7

(\$6.5 each)

## HORS D'OEUVRES

CHARCUTERIE . . . . . 25	GOUGÈRES . . . . . 12 <i>gruyère, pate a choux, fleur de sel</i>
STEAK TARTARE DU PARC* . . . . . 19 <i>hand-chopped steak, capers, quail egg</i>	ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE . . . 18 <i>garlic-parsley butter, baguette</i>
CELERIAC SOUP . . . . . 14 <i>truffle, brioche</i>	MUSHROOM TART . . . 20 <i>pioppino mushrooms, truffle pecorino, chive</i>
TUNA CARPACCIO* . . 27 <i>leek vinaigrette</i>	FOIE GRAS PARFAIT . . 19 <i>wine gelée, brioche</i>
ONION SOUP GRATINÉE . . . . . 16 <i>crostini, sherry, gruyère</i>	

## LES SALADES

SALADE VERTE  
*haricots verts, radishes,  
red wine vinaigrette*  
14

WARM  
SHRIMP SALAD  
*lemon beurre blanc,  
avocado*  
28

## ENTRÉES

GRUYÈRE OMELETTE . . . . . 19 <i>saunders farm eggs, gruyère, fines herbes</i>	SPAGHETTI . . . . . 30 <i>fresh summer truffle, parmesan</i>
CURRY CHICKEN SALAD SANDWICH . . . . . 17 <i>cranberry walnut bread, curry mayonnaise, almond</i>	MOULES FRITES . . . . . 25 <i>marinière-style mussels, pommes frites, sauce mayonnaise</i>
BEEF BOURGUIGNON . . . . . 41 <i>cremini mushrooms, lardons, red wine sauce</i>	TROUT AMANDINE . . . . . 35 <i>toasted almonds, haricots verts, lemon brown butter</i>
BURGER AMÉRICAIN* . . . . . 27 <i>cheeseburger, pommes frites</i>	STEAK FRITES* . . . . . 39 <i>herb roasted, maître d'butrer, pommes frites</i>
HALF ROAST CHICKEN . . . . . 33 <i>rosemary, pommes purées, jus de poulet</i>	

## CARAFES

12 ounces . . . . . \$21

25 ounces . . . . . \$39

## PAYS D'OC ROUGE

(Grenache, Syrah, Mouvedre)

## CÔTES DE GASCOGNE BLANC

(Colombard, Sauvignon Blanc)

\*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  
10

SAUTÉED  
SPINACH  
10

HARICOTS  
VERTS  
10

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>	
	15
<b>ROMARIN</b>	
<i>One Vodka, St. Germain, Rosemary, Grapefruit</i>	
	15
<b>LA PÊCHE</b>	
<i>Earl Grey Tea infused Tito's Vodka, Peach Liqueur, Lemon Honey Cordial, Orange Bitters</i>	
	15
<b>POIRE D'AUTOMNE</b>	
<i>Hornitos Reposado, Spiced Pear Liqueur, Averna, Lemon</i>	
	16
<b>CLOUSEAU</b>	
<i>Fig Infused Bourbon, Lime, Plum Bitters</i>	
	16
<b>CITRON FUMÉ</b>	
<i>Glenmorangie X Scotch, Monkey Shoulder Scotch, Giffard Banana Du Brésil, Honey Syrup, Lemon</i>	
	16
<b>BELLE ÉPOQUE</b>	
<i>Chateau Plassons VSOP Cognac, Grand Marnier VSOP, Lemon</i>	
	20
<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, Martini &amp; Rossi Rosso, Punt E Mes</i>	
	17
<b>OLD FASHIONED DE NORMANDIE</b>	
<i>Calvados, Allspice Dram, Chile Liqueur, Bonal, Demerara</i>	
	18

## BIÈRES PRESSION

Alewerks Brewing Company <i>Tavern Brown Ale</i> Williamsburg, VA	9	Cuvee des Trolls <i>Blond Ale</i> Pipaix, Belgium	11
RAR 'Nanticoke Nectar' <i>India Pale Ale</i> Cambridge, MD	9	Manor Hill Festbier <i>Vienna Lager</i> Ellicott City, MD	9
Kronenbourg 1664 <i>Lager</i> Strasbourg, France	9	Crooked Crab 'Haze for Days' <i>India Pale Ale</i> Odenton, MD	9

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Aslin, 'Power Moves' <i>India Pale Ale (16oz)</i> Alexandria, VA	11	Meteor Pils <i>Czech Pilsner</i> Hochfelden, France	9
Port City Porter <i>American Porter</i> Alexandria, VA	7	Etienne Dupont <i>Cider Brut</i> Normandy, France	16
Bitburger <i>(Non-alcoholic) Pilsner Style</i> Bitburg, Germany	7	Steigl, 'Radler' <i>Grapefruit Juice with Lager</i> Salzburg, Austria	7
St. Bernardus <i>Belgian Tripel</i> Poperinge, Belgium	19	Aval <i>Cider Brut</i> Bretagne, France	7
Saison Dupont <i>Farmhouse Ale</i> Tourpes, Belgium	12		

## PASTIS & ABSINTHE

Pernod	20	St. George Absinthe	23
Pernod Absinthe	26	La Muse Absinthe	24
Ricard	19	Vieux Pontarlier Absinthe	22

## EFFERVESCENTS

<b>'VIN MOUSSEUX'</b>		<b>MÉTHODE TRADITIONELLE ROSÉ</b>	
Pol Clement, Blanc de Blancs,		François Montand,	
Brut	14	Brut Rosé	16
<i>N.V. Loire Valley, France</i>		<i>N.V. Jura, France</i>	
<b>CHAMPAGNE</b>		<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>	
Laurent - Perrier, 'La Cuvée',		Veuve Clicquot Ponsardin,	
Brut	26	Brut Rosé	33
<i>N.V. Tours-Sur-Marne</i>		<i>N.V. Reims</i>	
<b>CHAMPAGNE</b>			
Aubry, Premier Cru, Brut			
<i>N.V. Jouy-Les-Reims</i>		47/212	

## BLANC

<b>BOURGOGNE</b>		<b>MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE</b>	
Jean Arthaud		Château la Noë, Sur Lie	
2022 Burgundy, France	23	2022 Loire Valley, France	14
<b>PERNAND-VERGELESSES</b>		<b>VIIGNIER</b>	
JB Boudier		Jean-Luc Colombo, 'La Violette'	
2019 Côte de Beaune, France	28	2020 Vins Pays D'Oc, France	
<b>CHARDONNAY</b>		<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	
Secret Cellars		Domaine Seailles, 'Presto'	
2021 Central Coast, California	15	2023 Sud-Ouest, France	
<b>SANCERRE</b>		<b>PINOT GRIS</b>	
Domaine Girault,		Pierre Sparr.	
'Le Grand Moulin.	25	2021 Alsace, France	
2023 Loire Vally, France			
<b>GEWURZTRAMINER</b>			
Hugel		19	
2018 Alsace, France			

## ROSÉ

<b>ROSÉ OF GRENACHE AND CINSAULT</b>		<b>ROSÉ OF GRENACHE AND MOURVEDRE</b>	
Domaine Saint Aix		Château Gassier, 'Esprit Gassier'	
2021 Coteaux d'Aix en Provence, France	18	2022 Provence, France	

## ROUGE

<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		<b>BORDEAUX BLEND</b>	
Saint Cosme		Château Ducasse	
2022 Southern Rhône, France	14	2019 Graves, France	
<b>MALBEC</b>		<b>BOURGOGNE</b>	
Château du Cèdre,		Olivier Merlin	
'Héritage'	15	2020 Burgundy, France	
2019 Cahors, France		<b>BORDEAUX BLEND</b>	
<b>MERCUREY</b>		Espirit de Chateau Pavie	
Domaine Michel Briday,		2018 Bordeaux, France	
'Les Vaux'	30	<b>PINOT NOIR</b>	
2020 Côte Chalonnaise, France		Starr Wines by Brooks	
<b>CABERNET FRANC</b>		2023 Willamette Valley, Oregon	
Château du Hureau, 'Tuffe'		2022 Beaujolais, France	
2020 Saumur-Champigny, France	16		
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>			
Fidelitas, 'M100'		22	
2022 Columbia Valley, Washington			

## BOISSONS

Coffee	5	Délice au Chocolat	6
Cold-Brewed Iced Coffee	5	Selection of Hot Teas	5
Espresso	5	Soda	4
Café Gibraltar	6	Iced Tea	4
Café Vietnamese	6	Acqua Panna/S. Pellegrino	9
Café au Lait	6	Citron Pressé de la Maison	4
Café Latte	5	Fever Tree Ginger Beer	6
Cappuccino	6	Fever Tree	6
Mocha Hazelnut	7	Sparkling Pink Grapefruit	