

LE CHEF EXÉCUTIF  
GREG LLOYD

DIRECTEUR GÉNÉRALE  
CHARLIE SMEDILE

# Le Diplomate

BRUNCH  
Sat & Sun:  
9:30am-3pm

DINNER  
Sun-Thu:  
5-11pm

LUNCH  
Mon-Fri:  
11:30am-3pm

Fri-Sat:  
5pm-12am

APRÈS MIDI  
3-5pm

Après-midi

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

## BLANC

<b>BOURGOGNE</b>	
Jean Arthaud	
	23
<i>2022 Burgundy, France</i>	
<b>PERNAND-VERGELESSES</b>	
JB Boudier	
	28
<i>2019 Côte de Beaune, France</i>	
<b>CHARDONNAY</b>	
Secret Cellars	
	15
<i>2021 Central Coast, California</i>	
<b>SANCERRE</b>	
Domaine Girault, 'Le Grand Moulin'	
	25
<i>2023 Loire Vally, France</i>	
<b>GEWURZTRAMINER</b>	
Hugel	
	19
<i>2018 Alsace, France</i>	
<b>MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE</b>	
Château la Noë, Sur Lie	
	14
<i>2022 Loire Valley, France</i>	
<b>VIIGNIER</b>	
Jean-Luc Colombo, 'La Violette'	
	16
<i>2020 Vins Pays D'Oc, France</i>	
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	
Domaine Seailles, 'Presto'	
	15
<i>2023 Sud-Ouest, France</i>	
<b>PINOT GRIS</b>	
Pierre Sparr	
	17
<i>2021 Alsace, France</i>	

## ROSÉ

<b>ROSÉ OF GRENACHE AND CINSULT</b>	
Domaine Saint Aix	
	18
<i>2021 Coteaux d'Aix en Provence, France</i>	
<b>ROSÉ OF GRENACHE AND MOURVEDRE</b>	
Château Gassier, 'Esprit Gassier'	
	14
<i>2022 Provence, France</i>	

## ROUGE

<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	
Saint Cosme	
	14
<i>2022 Southern Rhône, France</i>	
<b>MALBEC</b>	
Château du Cèdre, 'Héritage'	
	15
<i>2019 Cahors, France</i>	
<b>MERCUREY</b>	
Domaine Michel Briday, 'Les Vaux'	
	30
<i>2020 Côte Chalonnaise, France</i>	
<b>CABERNET FRANC</b>	
Château du Hureau, 'Tuffe'	
	16
<i>2020 Saumur-Champigny, France</i>	
<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
Fidelitas, 'M100'	
	22
<i>2022 Columbia Valley, Washington</i>	
<b>BORDEAUX BLEND</b>	
Château Ducasse	
	19
<i>2019 Graves, France</i>	
<b>BOURGOGNE</b>	
Olivier Merlin	
	18
<i>2020 Burgundy, France</i>	
<b>BORDEAUX BLEND</b>	
Esprit de Chateau Pavie	
	25
<i>2018 Bordeaux, France</i>	
<b>PINOT NOIR</b>	
Starr Wines by Brooks	
	23
<i>2023 Willamette Valley, Oregon</i>	
<b>GAMAY</b>	
Domaine Dupeuble	
	19
<i>2022 Beaujolais, France</i>	

## 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	4
Café au Lait	6	Fever Tree Ginger Beer	6
Café Latte	5	Fever Tree	6
Cappuccino	6	Sparkling Pink Grapefruit	6
Mocha Hazelnut	7		