

**LE CHEF EXÉCUTIF**  
**GREG LLOYD**

**DIRECTEUR GÉNÉRAL**  
**CHARLIE SMEDILE**

# Le Diplomate

Diner

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

**DINNER**  
Sun-Thu:  
5-11pm  
Fri-Sat:  
5pm-12am

**LUNCH**  
Mon-Fri:  
12-3pm

**APRÈS  
MIDI**  
3-5pm

BRASSERIE • CAFÉ • APÉRITIFS • SPÉCIALITÉS • BISTRO • BAR À VINS

BONNE ANNÉE 2024



**CARAFES**

12 ounces . . . . . \$21  
25 ounces . . . . . \$39

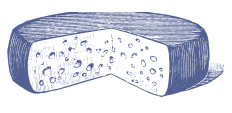
**PAYS D'OC ROUGE**  
(Grenache, Syrah, Mouvedre)

**CÔTES DE GASCogne BLANC**  
(Colombard, Sauvignon Blanc)

**LA TRUFFE**  
Black Burgundy  
+25

**LE DIPLOMATE FROMAGES**

A SELECTION  
OF CHEESES.  
C'EST DÉLICIEUX.  
SELECT 3, 5 OR 7  
(\$6.5 each)



**FRUITS DE MER**

½ CHILLED LOBSTER 24	<b>PETIT PLATEAU*</b> serves 1 – 3 persons 115	SHRIMP COCKTAIL 23
SALMON TARTARE* 19		ASSORTED OYSTERS* (half dozen) 24
JUMBO CRAB COCKTAIL 31	<b>GRAND PLATEAU*</b> serves 4 – 6 persons 185	TOP NECK CLAMS* (half dozen) 13
ROYAL SEABREAM CRUDO* 25		BELON OYSTERS (half dozen) 30

**HORS D'OEUVRES**

FARMER'S CHEESE . . . . . 18 <i>honeysuckle, hazelnut, mint</i>	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>	ONION SOUP GRATINÉE . . . 16 <i>crostini, sherry, gruyère</i>
RICOTTA RAVIOLI . . . . . 16 <i>plum tomato, basil</i>	FOIE GRAS PARFAIT . . . . . 19 <i>wine gelée, brioche</i>
MACARONI AU GRATIN . . . 15 <i>cavatelli, gruyère, thyme breadcrumbs</i>	PÂTÉ DE CAMPAGNE . . . . . 15 <i>piñachios, pickled cipollini onions, cassis mustard</i>
CRISPY ARTICHOKEs . . . . . 19 <i>garlic aioli, lemon</i>	PARISIAN HAM . . . . . 19 <i>cornichon, beurre noisette, baguette</i>
CHARCUTERIE . . . . . 25	

**HORS D'OEUVRES**

Foie Gras Torchon  
*pain d'espices, huckleberry jam*  
30

Caviar Traditionnelle  
*royal osetra, blinis, accoutrements*  
105

**ENTREE**

Butter Poached Lobster  
*vanilla salsify, white truffle*  
75

Filet Mignon  
*sauce bordelaise, pommes pave*  
53

**LES SALADES**

SALADE VERTE <i>haricots verts, radishes, red wine vinaigrette</i> 14	WARM SHRIMP SALAD <i>lemon beurre blanc, avocado</i> 28	ROASTED BABY BEETS <i>za'taar yogurt, mizuna, pistachio</i> 18
---	---	--

**ENTRÉES**

GRILLED BRANZINO . . . . . 40 <i>tapenade, roasted peppers, gigante beans</i>	TROUT AMANDINE . . . . . 35 <i>toasted almonds, haricots verts, lemon brown butter</i>
HALF ROAST CHICKEN . . . . . 33 <i>rosemary, pommes purées, jus de poulet</i>	SPAGHETTI . . . . . 30 <i>fresh summer truffle, parmesan</i>
RABBIT PAPPARDELLE . . . . . 29 <i>riesling, tomato</i>	BEEF BOURGUIGNON . . . . . 41 <i>cremini mushrooms, lardons, red wine sauce</i>
MOULES FRITES . . . . . 25 <i>marinière-style mussels, pommes frites, sauce mayonnaise</i>	DUCK A L'ORANGE* . . . . . 40 <i>braised belgium endive, sauce bigarade</i>
BURGER AMÉRICAIN* . . . . . 27 <i>cheeseburger, pommes frites</i>	SCALLOPS PROVENÇAL* . . . . . 39 <i>yukon gold potato, almond, roasted tomato, caper butter</i>
ROASTED SALMON . . . . . 34 <i>braised du Puy lentils, beurre rouge</i>	VEAL ESCALOPE . . . . . 40 <i>spring onions, mushrooms, cream</i>
STEAK FRITES* . . . . . 39 <i>herb roasted, maître d'buter, pommes frites</i>	GRUYÈRE OMELETTE . . . . . 19 <i>saunders farm eggs, gruyère, fines herbes</i>
STEAK AU POIVRE* . . . . . 47 <i>black pepper crusted new york strip, garlic spinach, cognac demi-glace</i>	BRAISED LAMB SHANK . . . . . 45 <i>lamb shank, cous cous, citrus yogurt, harissa vinaigrette</i>

**SIDES**

POMMES FRITES 10	HARICOTS VERTS 10	POMMES PURÉE 10	GARLIC SPINACH 10	ROASTED CAULIFLOWER 9
---------------------	----------------------	--------------------	----------------------	--------------------------

\*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.

# Les Boissons Froides, Chaudes, Gazeuses et Alcoolisées

## COCKTAILS

**JARDIN DES PLANTES**  
Herbes de Provence infused Gordons Gin, Lillet Blanc, Lime, Soda,  
Lavender Bitters  
15

**ROMARIN**  
One Vodka, St. Germain, Rosemary, Grapefruit  
15

**LA PÊCHE**  
Earl Grey Tea infused Tito's Vodka, Peach Liqueur, Lemon Honey Cordial,  
Orange Bitters  
15

**POIRE D'AUTOMNE**  
Hornitos Reposado, Spiced Pear Liqueur, Averna, Lemon  
16

**CLOUSEAU**  
Fig Infused Bourbon, Lime, Plum Bitters  
16

**CITRON FUMÉ**  
Glenmorangie X Scotch, Monkey Shoulder Scotch,  
Giffard Banana Du Brésil, Honey Syrup, Lemon  
16

**BELLE ÉPOQUE**  
Chateau Plassons VSOP Cognac, Grand Marnier VSOP, Lemon  
20

**ESPRESSO MARTINI**  
Tito's Vodka, Café Amaro, Nux Alpina Walnut Liqueur  
16

**GRANDE DAME**  
Jim Beam Bourbon, Gran Classico, Martini & Rossi Rosso, Punt E Mes  
17

**OLD FASHIONED DE NORMANDIE**  
Calvados, Allspice Dram, Chile Liqueur, Bonal, Demerara  
18

**CIDRE ÉPICÉ**  
Spiced Rum  
14

## BIÈRES PRESSION

Alewerks Brewing Company  
Tavern Brown Ale  
Williamsburg, VA ..... 9

RAR 'Nanticoke Nectar'  
India Pale Ale  
Cambridge, MD ..... 9

Kronenbourg 1664  
Lager  
Strasbourg, France ..... 9

Cuvee des Trolls  
Blond Ale  
Pipaix, Belgium ..... 11

Manor Hill Porter  
Ellicott City, MD ..... 9

Crooked Crab 'Haze for Days'  
India Pale Ale  
Odenton, MD ..... 9

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Aslin, 'Power Moves'  
India Pale Ale (16oz)  
Alexandria, VA ..... 11

Port City Porter  
American Porter  
Alexandria, VA ..... 7

Bitburger  
(Non-alcoholic) Pilsner Style  
Bitburg, Germany ..... 7

St. Bernardus  
Belgian Tripel  
Poperinge, Belgium ..... 19

Saison Dupont  
Farmhouse Ale  
Tourpes, Belgium ..... 12

Meteor Pils  
Czech Pilsner  
Hochfelden, France ..... 9

Etienne Dupont  
Cider Brut  
Normandy, France ..... 16

Steigl, 'Radler'  
Grapefruit Juice with Lager  
Salzburg, Austria ..... 7

Aval  
Cider Brut  
Bretagne, France ..... 7

## PASTIS & ABSINTHE

Pernod ..... 20 St. George Absinthe ..... 23

Pernod Absinthe ..... 26 La Muse Absinthe ..... 24

Ricard ..... 19 Vieux Pontarlier Absinthe ..... 22

## EFFERVESCENTS

'VIN MOUSSEUX'  
Pol Clement, Blanc de Blancs,  
Brut ..... 14  
N.V. Loire Valley, France

CHAMPAGNE  
Laurent - Perrier, 'La Cuvée,'  
Brut ..... 26  
N.V. Tours-Sur-Marne

CHAMPAGNE  
Aubry, Premier Cru, Brut  
N.V. Jouy-Les-Reims ..... 47/212

MÉTHODE TRADITIONELLE ROSÉ  
François Montand  
Brut Rosé ..... 16  
N.V. Jura, France

CHAMPAGNE ROSÉ  
Veuve Clicquot Ponsardin,  
Brut Rosé ..... 33  
N.V. Reims

## LES VINS

### BLANC

CHARDONNAY  
Secret Cellars ..... 15  
2021 Central Coast, California

BOURGOGNE  
Jean Arthaud ..... 23  
2022 Burgundy, France

PERNAND-VERGELESSES  
JB Boudier ..... 28  
2019 Côte de Beaune, France

CÔTES DE GASCOGNE  
Domaine Seailles, 'Presto' ..... 15  
2023 Sud-Ouest, France

SANCERRE  
Domaine Girault,  
'Le Grand Moulin' ..... 25  
2023 Loire Vally, France

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE  
Château la Noë, Sur Lie. .... 14  
2022 Loire Valley, France

VIIGNIER  
Jean-Luc Colombo,  
'La Violette' ..... 16  
2020 Vins Pays D'Oc, France

GEWURZTRAMINER  
Hugel ..... 19  
2018 Alsace, France

PINOT GRIS  
Pierre Sparr. .... 17  
2021 Alsace, France

RIESLING  
Hexamer, 'Quarzit' ..... 18  
2023 Nabe, Germany

### ROSÉ

ROSÉ OF GRENACHE  
AND CINSULT  
Domaine Saint Aix ..... 18  
2021 Coteaux d'Aix en Provence,  
France

ROSÉ OF GRENACHE  
AND MOURVEDRE  
Château Gassier, 'Esprit Gassier'. 14  
2022 Provence, France

### ROUGE

PINOT NOIR  
Starr Wines by Brooks ..... 23  
2023 Willamette Valley, Oregon

BOURGOGNE  
Olivier Merlin ..... 18  
2020 Burgundy, France

MERCUREY  
Domaine Michel Briday,  
'Les Vaux' ..... 30  
2020 Côte Chalonnaise, France

BEAUJOLAIS NOUVEAU  
Laurence et Rémi Dufaitre ..... 15  
2024, Beaujolais, France

GAMAY  
Domaine Dupeuble ..... 19  
2022 Beaujolais, France

BORDEAUX BLEND  
Château Ducasse ..... 19  
2019 Graves, France

BORDEAUX BLEND  
Esprit de Chateau Pavie ..... 25  
2018 Bordeaux, France

CABERNET SAUVIGNON  
Fidelatas, 'M100' ..... 22  
2022 Columbia Valley, Washington

CABERNET FRANC  
Château du Hureau, 'Tuffe' ..... 16  
2020 Saumur-Champigny, France

MALBEC  
Château du Cèdre,  
'Héritage' ..... 15  
2019 Cahors, France

CÔTES DU RHÔNE  
Saint Cosme. .... 14  
2022 Southern Rhône, France

## BOISSONS

Coffee ..... 5 Délice au Chocolat ..... 6

Cold-Brewed Iced Coffee ..... 5 Épicé Cidre ..... 6

Espresso ..... 5 Sélection of Hot Teas ..... 5

Café Gibraltar ..... 6 Soda ..... 4

Café Vietnamiense ..... 6 Iced Tea ..... 4

Café au Lait ..... 6 Acqua Panna / S. Pellegrino ..... 9

Café Latte ..... 5 Citron Pressé de la Maison ..... 4

Cappuccino ..... 6 Fever Tree Ginger Beer ..... 6

Mocha Hazelnut ..... 7 Fever Tree Sparkling Pink Grapefruit ..... 6