



CRÉMANT

1423 34th Avenue • Seattle WA 98122
(206) 322-4600



CHARCUTERIE

<i>Gateaux de Foie de Canard</i> DUCK LIVER PARFAIT	12
<i>“Foie Gras Salade Royale”</i> SALT CURED DUCK LIVER, GREEN BEANS, PISTACHIOS	14
<i>Rillettes au Crémant</i> SPICED SLOW COOKED PORK	9
<i>Pâté de Prune</i> PORK, PRUNE	12
<i>Assiette de Charcuterie</i> SELECTION OF HOUSEMADE CHARCUTERIE	30

ENTRÉES

<i>Gratinée des Halles</i> GRUYERE GLAZED ONION SOUP	10
<i>Saumon Sauvage Fumé</i> TROLL KING SMOKED SALMON, CELERY ROOT SALAD	12
<i>Saumon Rillettes</i> TROLL KING SMOKED SALMON, POACHED SALMON, SHALLOTS	12
<i>Brandade de Morue à la Bénédicte</i> SALT COD, POTATO PUREE	12
<i>Os à Moelle Rôti</i> ROASTED MARROW BONES (ROASTED TO ORDER PLEASE ALLOW 20 MINUTES)	12
<i>Thon Niçoise</i> YELLOW TAIL TUNA, EGGS, GREEN BEANS, BABY CARROTS	14
<i>Salade de Chèvre Chaud</i> GOAT CHEESE WITH HAZELNUT VINAIGRETTE	10
<i>Salade d’Endives à la Crème de Roquefort</i> ENDIVE, ROQUEFORT AND WALNUTS	12

PLATS

<i>Halibut Beurre Blanc</i> HALIBUT, FENNEL, LEEKS, OLIVES, LEMONS, BUTTER SAUCE	24
<i>Bouillabaisse</i> CLAMS, SCALLOP, MUSSELS, SHRIMP, SAFFRON*	21
<i>Poulet Vert</i> HALF ROASTED FREE RANGE CHICKEN, HERBS, LEMON, OLIVES, FINGERLING POTATOES	18
<i>Canard Grillée</i> GRILLED DUCK BREAST, CREAMY POLENTA, OLIVES, ALMONDS, PINENUTS, LEMON ZEST	19
<i>Porc Rôti</i> BRAISED PORK SHOULDER , CELERY ROOT PUREE, CHESTNUTS, GREEN OLIVES, WHITE WINE	18
<i>Boeuf Bourguignon</i> BRAISED BEEF IN RED WINE, CARROTS, POTATOES	21
<i>Cassoulet de Toulouse</i> DUCK CONFIT, PORK, TOULOUSE SAUSAGE	29
<i>Steak Frites</i> 16 OZ BONE IN BEEF RIB STEAK, FRITES*	32

GARNITURE

<i>Champignons</i> SAUTEED WILD MUSHROOMS	12
<i>Carotte</i> SAUTEED ORGANIC BABY CARROTS	12
<i>Pommes de Terre aux Olives</i> SALT ROASTED FINGERLING POTATOES WITH OLIVES	10
<i>Blettes du Vigneron</i> SAUTEED SWISS CHARD, GOLDEN RAISINS, PINENUTS	12

FROMAGE

<i>Assiette de Fromage</i> ASSORTMENT OF 3 CHEESES	14
<i>Fromage Fort du Crémant</i> ”STRONG” HOUSE AGED CHEESE	8

DESSERT

<i>Crème Brulée</i>	9
<i>Riz au Lait</i>	6
<i>Pruneaux à l’Armagnac</i>	6
<i>Mousse au Chocolat</i>	9
<i>Cognac au Chocolat</i>	6
<i>Chocolat Chaud</i>	9

Crémant strives to use organic and sustainable products throughout our menu.

An 18% service charge will be added to parties of 5 or more. Cash, American Express, Visa and MasterCard Accepted.

CRÉMANT

Fromage

Assiette de Fromage \$14

ASSORTMENT OF 3 CHEESES

\$5 per oz

Cow

Coulomiers

SWEET, ALMOND

“LITTLE BROTHER OF BRIE”

Beaufort

RICH MOUNTAIN CHEESE, BUTTERY

Delice d'Argental

RICH, BUTTERY, TRIPLE CREAM

Munster

SOFT WASHED RIND, STRONG

Fourme d'Ambert

SAVORY, NUTTY, BLUE

Bleu de Causses

COUSIN OF ROQUEFORT, SOFT AND SAVORY

Bleu d'Auvergne

STRONG, CREAMY, BUTTERY

L'edel de Cleron

RICH, CREAMY, EARHTY

Saint-Nectaire

DENSE, SILKY, NUTTY

Tomme de Savoie

NUTTY, GRASSY

Sheep

Agour

SEMI-HARD, SWEET, NUTTY, SPICY

Bleu de Basque

SEMI FIRM, CREAMY, SALTY

Goat

Sainte-Maure

RICH, CREAMY

Tomme de Chevre

SEMI-SOFT, RICH, CREAMY

Clochette

SWEET, HERBAL



Desserts

Crème Brûlée

9

Riz au Lait

6

Pruneaux à l'Armagnac

6

Cognac au Chocolat

6

Mousse au Chocolat

9

Vins Doux

VIN DOUX NATUREL DE RASTEAU

8

DOMAINE DES ESCARAVAILLES

8

Digestif

Eau de Vie

F. MEYER POIRE WILLIAM

16

Calvados

BOULARD

8

BOULARD XO

12

DOMAINE DUPONT HORS D'AGE

18

COEUR DE LION VSOP

20

FIEFS SAINTE-ANNE

20

Cognac

MAISON SURRENNE GRAND CHAMPAGNE

9

PAUL GIRAUD XO

20

Bas-Armagnac

DOMAINE GRASSA VSOP

15

DOMAINE GRASSA XO

19

FRANCIS DARROZE RÉSERVE SPÉCIALE

20

Chartreuse

8

Chartreuse VEP

20