

# DELIVERY/TAKE-OUT MENU

Available Monday to Friday from 1:00pm to 7:00pm  
3 mile radius from L'Atelier de Joël Robuchon in Manhattan  
Contact: 212.488.8885 or [delivery@joelrobuchonusa.com](mailto:delivery@joelrobuchonusa.com)

## — CAVIAR —

**1oz for \$45 | 9oz for \$350**

Served with traditional garnish and home made blinis

**\*\*Add champagne—See beverage list for options\*\***

## — APPETIZERS —

**La «César salade» à notre façon | 12**

Baby gem lettuce Caesar, spicy croûtons, Parmigiano

**GF Les asperges blanches de Provence grillées, sauce mousseline | 17**

Grilled white asparagus, citrus whipped cream

**GF L'avocat en méli-mélo de crevettes fraîches relevées d'un coulis de tomates | 15**

Haas avocado, baby shrimp, tomato coulis

**Le fin velouté de champignon aux ravioles de Royan | 14**

Seasonal mushroom velouté, « Royan » tiny cheese ravioli

## — MAIN COURSE —

**Les penne au homard du Maine parfumé à l'estragon | 28**

Lobster penne pasta, fresh tarragon

**GF Le bar grillé, riz pilaf aux légumes, émulsion à la citronnelle | 26**

Grilled black seabass, vegetable rice pilaf, lemongrass broth

**GF La canette en duo, cuisse et filet, asperges verte et la purée de Joël Robuchon | 29**

Duo of duck leg and breast, green asparagus, Joël Robuchon mashed potatoes

**Le cheeseburger à la tomate fraîche, cheddar du Vermont, oignons confits, condiments et frites | 19**

Prime beef cheeseburger, fresh tomato, Vermont cheddar cheese, onion confit, french fries

## — DESSERT —

**Le chocolat en superposition de Joël Robuchon | 9**

Joël Robuchon's favorite 3 layered, decadent Chocolate Cake

**Le gateau à la carotte crème légère au fromage | 9**

Light carrot cake, cream cheese mousse

**GF La tarte « sans farine » aux fruits rouge | 9**

Gluten free berry tart

**Chef's Martone Tiramisu | 9**

Our Chef's tiramisu

**Les cookies au pépites de chocolat | 9**

Chocolate chip cookies (4pc)

## CHAMPAGNE SELECTION

La Caravelle, Blanc de Blancs, Brut NV.	\$70
J. Vignier, Blanc de Blancs, Grand Cru, Brut NV	\$96
Pierre Gimonnet, "Cuvée Fleuron", 1er Cru Blanc de Blancs, Brut 2008	\$140
Krug, Brut 2004	\$500
Rosé Champagne   La Caravelle, Brut Rose NV	\$75
Rosé Champagne   Billecart-Salmon, Brut Rose NV	\$145

## WHITE WINE SELECTION

Riesling   Weingut Koehler-Ruprecht, "Kallstadler Steinacker", Kabinett, Pfalz, GER 2018	\$55
Chardonnay   Albert Bichot, Long-Depaquit, 1er Cru Vaucoupin, Chablis, FR 2017	\$150
Chardonnay   Cuvaison, Carneros, Napa Valley, CA 2017	\$70
Viognier   Domaine Jean-Claude Marsanne, Northern Rhône, FR 2015	\$80
Sauvignon Blanc   Château Roquefort, Entre-Deux-Mers, Bordeaux, FR 2018	\$60
Sauvignon Blanc   Pascal Jolivet, "Signature" Sancerre, FR 2018	\$50

## ROSE SELECTION

Grenache Blend   Domaine Lafond, Tavel, Rhone Valley, FR 2018	\$38
Pinot Noir   Pierre-Yves Colin-Morey, Rosé de Pinot Noir, Burgundy, FR 2017	\$76

## RED WINE SELECTION

Pinot Noir   Brewer-Clifton, Sta. Rita Hills, Santa Barbara, CA 2016	\$74
Pinot Noir   Domaine Tortochot, Gevrey-Chambetin "Vieilles Vignes" Burgundy, FR 2017	\$98
Gamay   Michel Tête, 'La Roche' Beaujolais Village, Burgundy, FR 2017	\$50
Cabernet Franc   Olga Raffault, "Les Peuilles", Chinon, Loire Valley, FR 2015	\$60
Syrah   Domaine Jean-Claude Marsanne, Crozes-Hermitage, FR 2016	\$65
Château La Lagune, Haut-Medoc, Bordeaux, FR 2009	\$200
Bordeaux Blend   Château Smith Haut Lafite, "Les Hauts de Smith", Bordeaux, FR 2015	\$68

## BEER SELECTION

Czechvar, Lager, Czech Republic	\$6
Captain Lawrence, "Hop Commander", IPA, New York	\$6
Two Roads, "Workers Comp", Saison, Connecticut	\$6
Empire Brewing Co., "Black Magic", Stout, New York	\$6

## CIDER

Eric Bordelet, Poire Authentique, Cider (750ML)	\$38
---	------

FULL WINE LIST AVAILABLE ON OUR WEBSITE (30% discount on any wine)

## SOFT DRINKS

Coca-cola 8oz	\$4	Ginger Ale 8oz	\$4
Sprite 8oz	\$4	Evian 750ml	\$5
Diet Coke 8oz	\$4	St Geron 750ml	\$5