

Dinner Menu

96 South St

T. BRASSERIE

Seaport NYC

RAW BAR

½ DOZEN OYSTERS* - 24
Mignonette and Cocktail Sauce

½ DOZEN CLAMS* - 18
Mignonette and Cocktail Sauce

SHRIMP COCKTAIL - 24
Cocktail Sauce, Lemon

PLATEAU DE FRUITS
DE MER* - 58
Oysters, Clams, Shrimp Cocktail

APPETIZERS

House Made Pain Au Levain Salted Butter - 3.50



TUNA TARTARE NIÇOISE 24
Artichoke and Citrus Dressing

HEARTS OF LETTUCE 18
Sherry Vinaigrette, Avocado, Radish and Fines Herbes

FRISÉE & LARDON SALAD 22
Crispy Smoked Bacon, Fried Egg, and Mustard Vinaigrette

WARM GREEN & WHITE ASPARAGUS 23
Hazelnut Gremolata and Mustard Vinaigrette

STEAK TARTARE* 26
Grilled Baguette

ESCARGOT 22
Herb Garlic Butter

COUNTRY PÂTÉ 19
*Grilled Sourdough, Grainy Mustard, Cornichons
Petite Salade*

BAKED BRIE 22
Lemon Jam, Pistachio and Honey

STUFFED AVOCADO 24
Crab Salad and Russian Dressing

FRENCH ONION SOUP 20

GRILLED HEAD ON PRAWNS 34
Espelette Butter, Flageolet Beans and Lemon

ROTISSERIE ½ CHICKEN 38
Potato Purée, Spring Pea Medley, Natural Jus

GRILLED PRIME FLANK STEAK 36
Lemon, Shallot and Pommes Frites

16 OZ WOOD GRILLED PRIME NY STRIP 72
Au Poivre Sauce, Pepper Crust, Pommes Frites

For Two



WHOLE ROASTED ORGANIC CHICKEN 88
Choice of Two Sides, Natural Jus

28 oz BONE-IN RIBEYE 160
Choice of Two Sides and a Sauce

32 oz PORTER HOUSE 178
Choice of Two Sides and a Sauce

Sauces Au Poivre :-: Grainy Mustard
Hollandaise :-: Herb Garlic Butter

ENTRÉES

FAROE ISLAND SALMON 43
Green Asparagus, Hollandaise and Dill

MOULES FRITES 32
Mussels Marinere, Pommes Frites

ROASTED COD 47
*Morel Mushrooms, Sauce Vin Jaune, Roasted Potato
Herbed Breadcrumbs*

GRUYÈRE CHEESEBURGER 28
Puff Pastry Bun, Green Chili Mustard and Pommes Frites

SIDES

SPRING PEA MEDLEY - 14
Mint, Smoked Butter

GRILLED ASPARAGUS - 13
Lemon Zest, Extra Virgin Olive Oil

PETITE LETTUCES - 12
Sherry Vinaigrette

POTATO PURÉE - 12

POMMES FRITES - 12

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Please inform your server of any food allergies.

COCKTAILS

Spring Aperol Spritz - 18
Aperol Aperitivo, Oishii Omakase
Strawberry Infused Grey Goose Vodka
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne
Orange

Raspberry Lychee Bellini - 17
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne
Lychee, Raspberry, Elderflower, Lime

Rosé Sangria - 17
Casal de Ventozela Rosé
Bacardi Superior Rum, Pineapple
Lavender, Mint

Hibiscus Lemongrass Cosmo - 18
Hibiscus Infused Grey Goose Vodka
Cointreau, Lemongrass, Lemon

Cucumber Martini - 18
Sipsmith Gin, Cucumber, Mint, Lemon

Basil Jalapeño Margarita - 20
Patrón Reposado Tequila, Cointreau
Chilies, Basil, Lime

JG Manhattan - 19
Knob Creek Rye Whiskey
Carpano Antica Formula Vermouth
Angostura Bitters, Luxardo Cherry

BEER

Kölsch Gaffel - 10

Pilsner Meteor - 10

Belgian IPA Brasserie d'Achouffe
Houblon Chouffe - 11

Pale Ale Brasserie de Rochefort
Quadrupel - 15

BY THE GLASS

Sparkling

Champagne, Billecart-Salmon
Brut Reserve NV 33/130
Crémant de Bourgogne, Veuve Ambal
Blanc de Blancs, Brut NV 14/54
Rosé Mousseux, Mirabeau, La Folie Brut
Provence NV 16/62

Rosé

Grenache Blend, Domaines Ott By.Ott
Côtes de Provence 2023 19/74

White

Chardonnay, Domaine Jérôme Fornerot
Bourgogne, Burgundy 2022 22/86

Chardonnay, Thomas Labille
Chablis, Burgundy 2022 20/78
Chenin Blanc, Florent Cosme, La Motte
Vouvray Sec, Loire Valley 2022 18/70
Melon-de-Bourgogne, Trois Toits, Phileas
Muscadet, Loire Valley 2021 15/58
Pinot Auxerrois, Domaine Maurice Schoech
Vieille Vigne, Alsace 2021 16/62
Sauvignon Blanc, Clemant et Florian Berthier
Sancerre, Loire Valley 2022 22/86

Red

Bordeaux Blend, Château Mauvesin Barton
Moulis en Médoc, Bordeaux 2011 . . 20/78

Cabernet Franc, Petit Thouars, Les Georges
Chinon, Loire Valley 2021 15/58
Gamay, Domaine de la Chapelle des Bois
**Cuvée Vieille Vigne de la Cadole
Fleurie, Beaujolais 2021 17/66**
Grenache Blend, Domaine Janasse
Côtes-du-Rhône 2020 18/70
Pinot Noir, Maison Champy, Bourgogne
Burgundy 2022 24/94
Syrah, Domaine Francois et Fils
Côte-Rôtie, Rhône Valley 2020 . . . 29/114
Syrah, Olivier Cuilleras, Crozes-Hermitage
Rhone Valley 2021 18/70

BY THE BOTTLE

Sparkling

Champagne, Baron-Fuentè, Grand Réserve
Brut NV 375 mL 42
Champagne, Delamotte, Brut NV 135
Champagne, Louis Roederer
Collection 244 NV 130
Champagne Rosé, Billecart-Salmon
Cuvée JG, NV 130
Champagne Rosé, Camilles Savès
Bouzy NV 134
Rosé Crémant de Loire, Petit Thouars
Les Foux, Chinon, Loire Valley NV 79

Rosé

Merlot, Château Le Puy, Rose-Cécile
Vin de France 2022 175

White

Altesse, Domaine des Côtes Rousses
Ensemble, Rousette de Savoie 2020 . . 79
Chardonnay, Domaine Olivier Merlin
**Vielles Vignes, Pouilly-Fuisse
Burgundy 2020 140**
Chardonnay, Follin-Arbelet
**Corton-Charlemagne Grand Cru
Burgundy 2017 352**
Chenin Blanc, Domaine du Clos Naudin
Vouvray Sec, Loire Valley 2019 125
Chenin Blanc, Domaine Guiberteau
Saumur Brézé, Loire Valley 2018 203

Clairette Blend, Domaine Le Sang des Cailoux
**Un Sang Blanc, Vacqueyras
Rhône Valley 2017 170**
Gewürztraminer, Domaine Ostertag
Les Jardins, Alsace 2018 103
Muscat, Domaine Ostertag, Fronholz
Alsace 2016 76
Riesling, Hugel, Alsace 2022 70
Sauvignon Blanc, Château Carbonnieux
Bordeaux 2021 103
Sauvignon Blanc, Lucien Crochet, Sancerre
Loire Valley 2022 116
Sauvignon Blanc, Pascal Cotat, Les Monts
Damnes, Sancerre 2020 186

Red

Bordeaux Blend, Château Duhart-Milon,
Pauillac
Bordeaux 2010 448
Bordeaux Blend, Château Duhart-Milon,
Pauillac
Bordeaux 2012 304
Bordeaux Blend, Château du Tertre, Margaux
Bordeaux 2010 278
Cabernet Franc, Clotilde Legrand, La Chaintrée
Samaur-Champigny, Loire Valley 2017 74
Gamay, Anthony Thévenet, Morgon
Beaujolais 2022 69
Gamay, Nicole Chanrion, Côte de Brouilly
Beaujolais 2022 58

Grenache Blend, Château de Beaucastel
**Châteauneuf-du-Pape
Rhône Valley 2006 295**
Grenache Blend, La Manarine, Côtes-du-Rhône
Rhône Valley 2021 52
Malbec, Mary Taylor, Odile Delpon
Cahors 2020 54
Pinot Noir, Digiolia-Royer, Les Fremières
Chambolle-Musigny, Burgundy 2016 . . 258
Pinot Noir, Domaine Desvignes, La Grande
Berge, Givry 1er Cru, Burgundy 2021 . . 130
Pinot Noir, Domaine Odoul-Coquard
**Les Fremières, Chambolle-Musigny
Burgundy, 2017 224**
Pinot Noir, Taupenot-Merme
Morey-St.-Denis, Burgundy 2018 . . . 320
Pinot Noir, Pascal Jolivet, Attitude
Vin de Loire 2020 66
Pinot Noir Blend, Domaine Marcel Deiss
Saint Hippolyte, Alsace 2021 118
Sciaccarellu, Clos Canarelli
Corsica 2014 215
Syrah, Louis Barruol, La Pierrell
Herminatge, Rhône Valley 2014 128
Syrah, Pierre et Jérôme Coursodon
Saint-Joseph, Rhône Valley 2021 87
Trousseau, Le Caveau de Bacchus, Cuvée des
Géologues Rosier, Jura 2017 92

Brunch Menu

96 South St

T. BRASSERIE

Seaport NYC

RAW BAR

½ DOZEN OYSTERS* - 24
Mignonette and Cocktail Sauce

½ DOZEN CLAMS* - 18
Mignonette and Cocktail Sauce

SHRIMP COCKTAIL - 24
Cocktail Sauce, Lemon

PLATEAU DE FRUITS
DE MER* - 58
Oysters, Clams, Shrimp Cocktail

BRUNCH

FRISÉE & LARDON SALAD22
Crispy Smoked Bacon, Fried Egg and Mustard Vinaigrette

BAKED BRIE22
Lemon Jam, Pistachio and Honey

BRIOCHE FRENCH TOAST21
Strawberries and Chantilly Cream

CROQUE MADAME22
Paris Ham, Gruyère, Béchamel and Quail Eggs

EGGS BENEDICT*23
Paris Ham, Poached Eggs and Hollandaise Sauce

SPINACH AND GOAT CHEESE OMELET20
Pommes Frites

LES PLATS

House Made Pain Au Levain Salted Butter - 3.50

APPETIZERS

HEARTS OF LETTUCE18
Sherry Vinaigrette, Avocado, Radish and Fines Herbes

WARM GREEN AND WHITE ASPARAGUS SALAD. .23
Hazelnut Gremolata, Mustard Vinaigrette

STEAK TARTARE*26
Grilled Baguette

TUNA TARTARE NICOISE*24
Artichoke and Citrus Dressing

ESCARGOT22
Herb Garlic Butter

STUFFED AVOCADO24
Crab Salad and Russian Dressing

FRENCH ONION SOUP20

WOOD FIRED GRILL

GRILLED HEAD ON PRAWNS.39
Espelette Butter, Flageolet Beans and Lemon

ROTISSERIE ORGANIC ½ CHICKEN38
Potato Purée, Spring Pea Medley, Natural Jus

GRILLED PRIME FLANK STEAK.36
Lemon, Shallot and Pommes Frites

16 oz WOOD GRILLED PRIME NY STRIP72
Au Poivre Sauce, Pepper Crust, Pommes Frites

ENTRÉES

FAROE ISLAND SALMON43
Green Asparagus, Hollandaise, Dill

ROASTED COD47
Morel Mushrooms, sauce Vin Jaune, Roasted Potato, Herb Breadcrumbs

MOULES FRITES32
Mussels Mariniere, Pommes Frites

GRUYÈRE CHEESEBURGER28
Puff Pastry Bun, Green Chili Mustard and Pommes Frites

SIDES

SPRING PEA MEDLEY - 14
Mint, Smoked Butter

GRILLED ASPARAGUS - 13
Lemon Zest, Extra Virgin Olive Oil

PETITE LETTUCES - 12
Sherry Vinaigrette

POTATO PURÉE - 12

POMMES FRITES - 12

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Please inform your server of any food allergies.

COCKTAILS

Spring Aperol Spritz - 18
Aperol Aperitivo, Oishii Omakase
Strawberry Infused Grey Goose Vodka
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne
Orange

Raspberry Lychee Bellini - 17
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne
Lychee, Raspberry, Elderflower, Lime

Rosé Sangria - 17
Casal de Ventozela Rosé
Bacardi Superior Rum, Pineapple
Lavender, Mint

Hibiscus Lemongrass Cosmo - 18
Hibiscus Infused Grey Goose Vodka
Cointreau, Lemongrass, Lemon

Cucumber Martini - 18
Sipsmith Gin, Cucumber, Mint, Lemon

Basil Jalapeño Margarita - 20
Patrón Reposado Tequila, Cointreau
Chilies, Basil, Lime

JG Manhattan - 19
Knob Creek Rye Whiskey
Carpano Antica Formula Vermouth
Angostura Bitters, Luxardo Cherry

BEER

Kölsch Gaffel - 10

Pilsner Meteor - 10

Belgian IPA Brasserie d'Achouffe
Houblon Chouffe - 11

Pale Ale Brasserie de Rochefort
Quadrupel - 15

BY THE GLASS

Sparkling

Champagne, Billecart-Salmon
Brut Reserve NV 33/130
Crémant de Bourgogne, Veuve Ambal
Blanc de Blancs, Brut NV 14/54
Rosé Mousseux, Mirabeau, La Folie Brut
Provence NV 16/62

Rosé

Grenache Blend, Domaines Ott By.Ott
Côtes de Provence 2023 19/74

White

Chardonnay, Domaine Jérôme Fornerot
Bourgogne, Burgundy 2022 22/86

Chardonnay, Thomas Labille
Chablis, Burgundy 2022 20/78
Chenin Blanc, Florent Cosme, La Motte
Vouvray Sec, Loire Valley 2022 18/70
Melon-de-Bourgogne, Trois Toits, Phileas
Muscadet, Loire Valley 2021 15/58
Pinot Auxerrois, Domaine Maurice Schoech
Vieille Vigne, Alsace 2021 16/62
Sauvignon Blanc, Clemant et Florian Berthier
Sancerre, Loire Valley 2022 22/86

Red

Bordeaux Blend, Château Mauvesin Barton
Moulis en Médoc, Bordeaux 2011 . . 20/78

Cabernet Franc, Petit Thouars, Les Georges
Chinon, Loire Valley 2021 15/58
Gamay, Domaine de la Chapelle des Bois
**Cuvée Vieille Vigne de la Cadole
Fleurie, Beaujolais 2021 17/66**
Grenache Blend, Domaine Janasse
Côtes-du-Rhône 2020 18/70
Pinot Noir, Maison Champy, Bourgogne
Burgundy 2022 24/94
Syrah, Domaine Francois et Fils
Côte-Rôtie, Rhône Valley 2020 . . . 29/114
Syrah, Olivier Cuilleras, Crozes-Hermitage
Rhone Valley 2021 18/70

BY THE BOTTLE

Sparkling

Champagne, Baron-Fuentè, Grand Réserve
Brut NV 375 mL 42
Champagne, Delamotte, Brut NV 135
Champagne, Louis Roederer
Collection 244 NV 130
Champagne Rosé, Billecart-Salmon
Cuvée JG, NV 130
Champagne Rosé, Camilles Savès
Bouzy NV 134
Rosé Crémant de Loire, Petit Thouars
Les Foux, Chinon, Loire Valley NV 79

Rosé

Merlot, Château Le Puy, Rose-Cécile
Vin de France 2022 175

White

Altesse, Domaine des Côtes Rousses
Ensemble, Rousette de Savoie 2020 . . 79
Chardonnay, Domaine Olivier Merlin
**Vielles Vignes, Pouilly-Fuisse
Burgundy 2020 140**
Chardonnay, Follin-Arbelet
**Corton-Charlemagne Grand Cru
Burgundy 2017 352**
Chenin Blanc, Domaine du Clos Naudin
Vouvray Sec, Loire Valley 2019 125
Chenin Blanc, Domaine Guiberteau
Saumur Brézé, Loire Valley 2018 . . . 203

Clairette Blend, Domaine Le Sang des Cailoux
**Un Sang Blanc, Vacqueyras
Rhône Valley 2017 170**
Gewürztraminer, Domaine Ostertag
Les Jardins, Alsace 2018 103
Muscat, Domaine Ostertag, Fronholz
Alsace 2016 76
Riesling, Hugel, Alsace 2022 70
Sauvignon Blanc, Château Carbonnieux
Bordeaux 2021 103
Sauvignon Blanc, Lucien Crochet, Sancerre
Loire Valley 2022 116
Sauvignon Blanc, Pascal Cotat, Les Monts
Damnes, Sancerre 2020 186

Red

Bordeaux Blend, Château Duhart-Milon,
Pauillac
Bordeaux 2010 448
Bordeaux Blend, Château Duhart-Milon,
Pauillac
Bordeaux 2012 304
Bordeaux Blend, Château du Tertre, Margaux
Bordeaux 2010 278
Cabernet Franc, Clotilde Legrand, La Chaintrée
Samaur-Champigny, Loire Valley 2017 74
Gamay, Anthony Thévenet, Morgon
Beaujolais 2022 69
Gamay, Nicole Chanrion, Côte de Brouilly
Beaujolais 2022 58

Grenache Blend, Château de Beaucastel
**Châteauneuf-du-Pape
Rhône Valley 2006 295**
Grenache Blend, La Manarine, Côtes-du-Rhône
Rhône Valley 2021 52
Malbec, Mary Taylor, Odile Delpon
Cahors 2020 54
Pinot Noir, Digiolia-Royer, Les Fremières
Chambolle-Musigny, Burgundy 2016 . . 258
Pinot Noir, Domaine Desvignes, La Grande
Berge, Givry 1er Cru, Burgundy 2021 . . 130
Pinot Noir, Domaine Odoul-Coquard
**Les Fremières, Chambolle-Musigny
Burgundy, 2017 224**
Pinot Noir, Taupenot-Merme
Morey-St.-Denis, Burgundy 2018 . . . 320
Pinot Noir, Pascal Jolivet, Attitude
Vin de Loire 2020 66
Pinot Noir Blend, Domaine Marcel Deiss
Saint Hippolyte, Alsace 2021 118
Sciaccarellu, Clos Canarelli
Corsica 2014 215
Syrah, Louis Barruol, La Pierrell
Herminatge, Rhône Valley 2014 128
Syrah, Pierre et Jérôme Coursodon
Saint-Joseph, Rhône Valley 2021 87
Trousseau, Le Caveau de Bacchus, Cuvée des
Géologues Rosier, Jura 2017 92



DESSERT

Dishes

Profiteroles *Vanilla Ice Cream, Crème Chantilly
Hot Chocolate Sauce* · 14

Rhubarb & Sicilian Pistachio Tart *Pistachio Anglaise
Poached Rhubarb, Frangipane, Pistachio Praline* · 15

Dark Chocolate Mousse *Crème Chantilly* · 14

Crème Brûlée · 12

Wines

Sauternes, *Château d'Arche, Prieuré d'Arche
Bordeaux, FR 2016* · 20

Banyuls, *Domaine de la Casa Blanca, Languedoc, FR 2019* · 19

Teas - 6.50

*Earl Grey
Chamomile
Rooibos*

*Mint Blend
Green Tea*

Hot Beverages

Coffee · 4
Espresso · 4.5
Americano · 5

Cappuccino · 6
Latte · 6



DESSERT

Cocktails

Espresso Martini *Grey Goose Vodka*
Espresso Bean Infused Cazadores Blanco Tequila
Mr Black Cold Brew Liqueur, La Colombe Cold Brew · 19

JG Manhattan *Knob Creek Rye Whiskey*
Carpano Antica Formula, Angostura Bitters, Luxardo Cherry · 18

Brandy

Lemorton Calvados
Domfrontais Reserve · 17
Famille Dupont Crème de
Calvados · 14

Hennessy VS Cognac · 17
Hennessy VSOP Cognac · 20
Pierre Ferrand 1840 1er Cru de
Cognac Grande Champagne · 15

Whiskey

Single Malt Scotch

Balvenie 14 · 26
Benriach 10 · 18
Bowmore 12 · 24
Laphroaig 10 · 23
Macallan 18 · 65

American Whiskey

Basil Hayden 10 · 20
Macklowe Gold · 75
Whistlepig Rye 10 · 25

Digestif

DOM Bénédictine · 17
Chambord · 15

Grand Marnier · 17
Vieux Pontarlier Absinthe · 21