



COCKTAILS

Pêche Spritz	10	Josephine Martini	16
<i>Midi apéritif, peach, soda</i>		<i>Renais gin, noilly prat, capers</i>	
Pomme et Pêche	16	Groseillier à Maquereau	16
<i>Domaine de la flaguerie calvados (2yr), peach, lillet blanc, bubbles</i>		<i>Cointreau pomelo, gooseberry, yuzu sake, jasmine silver tip tea, soda</i>	
Fleur Royale	16	Beurre Noisette Old Fashioned	18
<i>Lillet rosé, elderflower, raspberry, crémant de bourgogne</i>		<i>Domaine des hautes glaces single malt, brown butter, cherry, bitters</i>	

STARTERS

Steak tartare DF	12 / 19.5
Truite d'eau douce marinée à l'aneth DF	12.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>	
Scallop aux agrumes	26
<i>Citrus marinated scallop & olive oil</i>	
Asperges Polonaise v	20
<i>Green asparagus, Polonaise dressing</i>	
Velouté d'asperges blanches et œuf mollet v	18
<i>White asparagus velouté, crispy soft egg</i>	
Terrine de campagne GF/DF	17.5
<i>Country-style terrine, cornichons</i>	
<i>(GEORGE JEPHSON)</i>	

MAIN COURSES

Queue de lotte bonne femme GF	42
<i>Monkfish tail, sauce Bonne Femme, salsify</i>	
Paillard de poulet, harissa, citron, câpres, salade verte	27
<i>Chicken paillard, harissa, lemon, capers, green salad</i>	
Sole de Cornwall, beurre de crevettes, salade d'endives	40
<i>Cornish sole, shrimp butter, warm endive salad</i>	
Foie de veau, persillade	27
<i>Calves liver, persillade</i>	
Côte de porc aux carottes, thym citron	30
<i>Pork cutlet, carrots & lemon thyme</i>	
Ravioles du Dauphiné au persil v	16
<i>Cheese ravioli, parsley</i>	

PDT

Pommes Duchesse	7
Purée de pommes de terre GF	7
Pommes vapeur GF	7
Frites DF	7
Gratin Dauphinois GF	18
<i>For two people</i>	

DESSERTS

Religieuse v	11
<i>Coffee & chocolate</i>	
Nougat glacé, coulis de framboise GF/V	11
<i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i>	
Banana split GFO/VE	18
Plateau de fromages v	18PP
<i>Selection of cheeses</i>	

LES INCONTOURNABLES

Poireaux vinaigrette GF/V	9.5
<i>Leek vinaigrette</i>	
Soufflé au Saint-Félicien GF/V	10.5
<i>Saint-Félicien cheese soufflé</i>	
Soupe à l'oignon	14.5
<i>French onion soup</i>	
Cuisses de grenouille à l'ail	21
<i>Frogs legs in garlic butter</i>	

LES INCONTOURNABLES

Ris de veau aux morilles	49.5
<i>Veal sweetbread, morel mushroom sauce</i>	
Filet de bœuf au poivre GF	47
<i>Beef fillet, peppercorn sauce</i>	
Vol-au-vent à la Lyonnaise	30
<i>Puff pastry, chicken & mushroom</i>	
Cabillaud au beurre blanc à l'échalote GF	26.5
<i>Cornish cod, shallot butter beurre blanc</i>	

SALADS

Chopped salad GF/DF/V	13
Salade de haricots verts VG	14 / 20
<i>Green bean salad, mustard dressing, almonds</i>	
Salade composée GF/V	14
<i>Today's salad</i>	

SIDES

Salade de saison GF/DF	7
<i>Seasonal leaf salad</i>	
Haricots verts à la Lyonnaise GF	7
<i>Green beans, confit shallots</i>	
Brocoli en pousses, amandes grillées et ail v	7
<i>Tenderstem broccoli, toasted almonds & garlic</i>	

LES INCONTOURNABLES

Tarte au citron meringuée	11
<i>Lemon meringue tart</i>	
Tarte aux pralines	12
<i>Pink praline tart</i>	
Mousse au chocolat	17.5
<i>Chocolate mousse</i>	
Baba au vieux rhum	18
<i>Rum baba, vanilla chantilly cream</i>	

TO SHARE

2 TO 4 PAX

Lapin à la moutarde
French rabbit, mustard & tarragon sauce 72

Poulet rôti, salade et pommes de terre GF
Rotisserie chicken, salad & roast garlic new potatoes 65

Épaule d'agneau Navarin GF
Lamb shoulder, Navarin sauce 88

MENU DE CANUT

2 COURSES 3 COURSES
24.5 29.5

STARTER

Œuf meurette, garniture Grand-Mère v
Poached egg, red wine sauce, mushroom & bacon

Quenelle de brochet, sauce Nantua
Pike mousse, langoustine sauce

Salade Lyonnaise v
Dandelion salad, Alsace bacon, poached egg, croutons

MAIN

Andouillette AAAAA, sauce moutarde
Tripe sausage, Dijon mustard sauce

Saucisson brioché, sauce Beaujolais
Brioche & Morteau sausage, red wine sauce

Boudin noir aux deux pommes
Black pudding, apple & mashed potato

DESSERT

Bugnes Lyonnaises, sauce au chocolat
Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce

Œuf à la neige, praline rose
Floating island, pink pralines, custard

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour 16.5