



## COCKTAILS

<b>Pêche Spritz N/A</b> .....	10
<i>Midi apéritif, peach, soda</i>	
<b>Pomme et Pêche</b> .....	16
<i>Domaine de la flaguerie calvados (2yr), peach, lillet blanc, bubbles</i>	
<b>Fleur Royale</b> .....	16
<i>Lillet rosé, elderflower, raspberry, crémant de bourgogne</i>	

## STARTERS

<b>Steak tartare DF</b> .....	12 / 19.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>	
<b>Truite d'eau douce marinée à l'aneth DF</b> .....	12.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>	
<b>St Jacques aux agrumes</b> .....	26
<i>Citrus marinated scallop &amp; olive oil</i>	
<b>Asperges Polonaise v</b> .....	20
<i>Green asparagus, Polonaise dressing</i>	
<b>Velouté à l'ail des ours, creme fraiche, saucisse de Morteau</b> .....	14
<i>Wild garlic velouté, Morteau sausage</i>	
<b>Terrine de campagne GF/DF</b> .....	17.5
<i>Country-style terrine, cornichons</i>	

(GEORGE JEPHS ON)

## MAIN COURSES

<b>Lieu jaune à la Creole GF</b> .....	30
<i>Cornish pollock, Creole style</i>	
<b>Paillard de poulet, harissa, citron, câpres, salade verte</b> .....	27
<i>Chicken paillard, harissa, lemon, capers, green salad</i>	
<b>Sole de Cornwall, beurre de crevettes, salade d'endives</b> .....	40
<i>Cornish sole, shrimp butter, warm endive salad</i>	
<b>Foie de veau, persillade</b> .....	27
<i>Calves liver, persillade</i>	
<b>Côte de porc aux carottes, thym citron</b> .....	30
<i>Pork cutlet, carrots &amp; lemon thyme</i>	
<b>Ravioles du Dauphiné au persil v</b> .....	16
<i>Cheese ravioli, parsley</i>	

## PDT

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

## DESSERTS

<b>Fraise Melba</b> .....	10
<i>Strawberry Melba</i>	
<b>Nougat glacé, coulis de framboise GF/V</b> .....	11
<i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i>	
<b>Banana split GFO/VE</b> .....	18
<b>Plateau de fromages v</b> .....	18PP
<i>Selection of cheeses</i>	

<b>Josephine Martini</b> .....	16
<i>Renais gin, noilly prat, capers</i>	
<b>Groscillier à Maquereau</b> .....	16
<i>Cointreau pomelo, gooseberry, yuzu sake, jasmine silver tip tea, soda</i>	
<b>Beurre Noisette Old Fashioned</b> .....	18
<i>Domaine des hautes glaces single malt, brown butter, cherry, bitters</i>	

## LES INCONTOURNABLES

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

## LES INCONTOURNABLES

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

## SALADS

<b>Chopped salad GF/DF/V</b> .....	13
<b>Salade de haricots verts VG</b> .....	14 / 20
<i>Green bean salad, mustard dressing, almonds</i>	
<b>Salade composée GF/V</b> .....	14
<i>Today's salad</i>	
<b>Salade de saison GF/DF</b> .....	7
<i>Seasonal leaf salad</i>	
<b>Haricots verts à la Lyonnaise GF</b> .....	7
<i>Green beans, confit shallots</i>	
<b>Brocoli en pousses, amandes grillées et ail v</b> ..	7
<i>Tenderstem broccoli, toasted almonds &amp; garlic</i>	

## LES INCONTOURNABLES

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

## TO SHARE

2 TO 4 PAX

<b>Lapin à la moutarde</b> <i>French rabbit, mustard &amp; tarragon sauce</i>	72
<b>Poulet rôti, salade et pommes de terre GF</b> <i>Rotisserie chicken, salad &amp; roast garlic new potatoes</i>	65
<b>Épaule d'agneau Navarin GF</b> <i>Lamb shoulder, Navarin sauce</i>	98

## MENU DE CANUT

<b>2 COURSES</b>	<b>3 COURSES</b>
24.5	29.5

### STARTER

<b>Ceuf meurette, garniture Grand-Mère v</b> <i>Poached egg, red wine sauce, mushroom &amp; bacon</i>
<b>Quenelle de brochet, sauce Nantua</b> <i>Pike mousse, langoustine sauce</i>
<b>Salade Lyonnaise v</b> <i>Dandelion salad, Alsace bacon, poached egg, croutons</i>

### MAIN

<b>Andouillette AAAAA, sauce moutarde</b> <i>Tripe sausage, Dijon mustard sauce</i>
<b>Saucisson brioché, sauce Beaujolais</b> <i>Brioche &amp; Morteau sausage, red wine sauce</i>
<b>Boudin noir aux deux pommes</b> <i>Black pudding, apple &amp; mashed potato</i>

### DESSERT

<b>Bugnes Lyonnaises, sauce au chocolat</b> <i>Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce</i>
<b>Ceuf à la neige, praline rose</b> <i>Floating island, pink pralines, custard</i>

## LUNCH

Weekdays only

<b>Plats du Jour</b> .....	18.5
----------------------------	------