



COCKTAILS

Pêche Spritz N/A 10 <i>Midi apéritif, peach, soda</i>
Pomme et Pêche 16 <i>Domaine de la flaguerie calvados (2yr), peach, lillet blanc, bubbles</i>
Fleur Royale 16 <i>Lillet rosé, elderflower, raspberry, crémant de bourgogne</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 à l'ail des ours, creme fraiche, saucisse de Morteau 14 <i>Wild garlic velouté, Morteau sausage</i>
Terrine de campagne GF / DF 17.5 <i>Country-style terrine, cornichons</i>

(GEORGE JEPHSON)

MAIN COURSES

Lieu jaune à la Creole GF 30 <i>Cornish pollock, Creole style</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

Fraise Melba 10 <i>Strawberry Melba</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>

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

Ceuf 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

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

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour 16.5