



COCKTAILS

Pêche Spritz (Non Alcoholic) 10 <i>Midi apéritif, peach, soda</i>	Josephine Martini 16 <i>Renais gin, noilly prat, capers</i>
Pomme et Pêche 16 <i>Domaine de la flaguerie calvados (2yr), peach, lillet blanc, bubbles</i>	Groseillier à Maquereau. 16 <i>Cointreau pomelo, gooseberry, yuzu sake, jasmine silver tip tea, soda</i>
Fleur Royale 16 <i>Lillet rosé, elderflower, raspberry, crémant de bourgogne</i>	Beurre Noisette Old Fashioned 18 <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>
St Jacques aux agrumes 26 <i>Citrus marinated scallop & olive oil</i>
Oeuf mollet en Gelée ^{GF / DF} 12 <i>Soft boiled egg in a chicken jelly</i>
Ajo Blanco ^{DF / VG} 11 <i>White gazpacho, almond, melon</i>
Terrine de campagne ^{GF / DF} 17.5 <i>Country-style terrine, cornichons</i> (GEORGE JEPHSON)

MAIN COURSES

Encornet farcis, Brandade de Morue ^{GF} 28 <i>Roast squid stuffed with cod brandade</i>
Paillard de poulet, harissa, citron, câpres, salade verte 27 <i>Chicken paillard, harissa, lemon, capers, green salad</i>
Ailes de raie Meunière 28 <i>Skate wing Meunière</i>
Foie de veau, persillade 27 <i>Calves liver, persillade</i>
Côte de porc, langoustines 42 <i>Pork cutlet, langoustines</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

Profiterole à la glace vanille, caramel au beurre salé 12 <i>Profiterole, vanilla ice cream, salted caramel</i>
Nougat glacé, coulis de framboise ^{GF / V} 11 <i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i>
Banana split ^{VE} 18
Crumble aux pommes et aux mûres (TO SHARE) ^V 16 <i>Apple and blackberry crumble to share</i>
Plateau de fromages 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 15.5 <i>French onion soup</i>
Escargots de Herefordshire à l'ail . . . 14 / 26 <i>Hereford garlic snails</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} 13 <i>Avocado, celery, red onion, comté</i>
Salade de haricots verts ^{VG} 14 / 20 <i>Green bean salad, mustard dressing, almonds</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 aux prâlines ^{VE} 11 <i>Pink praline tart</i>
Mousse au chocolat (TO SHARE) ^{GF / V} . . . 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 79

Poulet rôti, salade et pommes de terre ^{GF}
Rotisserie chicken, salad & roast garlic new potatoes 68

Épaule d'agneau Navarin ^{GF}
Lamb shoulder, Navarin sauce 98

MENU DE CANUT

2 COURSES 24.5 3 COURSES 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

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue tart

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

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour 18.5