

COCKTAILS

Pêche Spritz (Non Alcoholic) 10
Midi apéritif, peach, soda

Pomme et Pêche 16
Domaine de la flaguerie calvados (2yr), peach, lillet blanc, bubbles

Fleur Royale 16
Lillet rosé, elderflower, raspberry, crémant de bourgogne

Josephine Martini 16
Renais gin,noilly prat, capers

Groseillier à Maquereau 16
Cointreau pomelo, gooseberry, yuzu sake, jasmine silver tip tea, soda

Beurre Noisette Old Fashioned 18
Domaine des hautes glaces single malt, brown butter, cherry, bitters

STARTERS

Steak tartare DF ..... 12 / 19.5

Truite d'eau douce marinée à l'aneth DF 12.5
Dill-marinated chalk stream trout

St Jacques rôties, compotée de poireaux et œufs de brochet 24
Roast scallops, leek compote and pike roe

Oeuf mollet en Gelée GF / DF 12
Soft boiled egg in a chicken jelly

Ravioles du Dauphiné au Persil 16
Cheese Ravioli, Parsley

Terrine de campagne GF / DF 17.5
Country-style terrine, cornichons
(GEORGE JEPHSON)

LES INCONTOURNABLES

Poireaux vinaigrette GF / V 9.5
Leek vinaigrette

Soufflé au Saint-Félicien GF / V 10.5
Saint-Félicien cheese soufflé

Soupe à l'oignon 15.5
French onion soup

Escargots de Herefordshire à l'ail ... 14 / 26
Hereford garlic snails

Huîtres Joséphine 7EACH
Josephine oysters

MAIN COURSES

Encornet farcis, Brandade de Morue GF 28
Roast squid stuffed with cod brandade

Paillard de poulet, harissa, citron, câpres, salade verte 27
Chicken paillard, harissa, lemon, capers, green salad

Ailes de raie Meunière 28
Skate wing Meunière

Foie de veau, persillade 27
Calves liver, persillade

Côte de porc, langoustines 42
Pork cutlet, langoustines

Cèpes en Persillade, œuf poché et lard fumé V 26
Cep Persillade, poached egg and smoked bacon

LES INCONTOURNABLES

Ris de veau aux morilles 49.5
Veal sweetbread, morel mushroom sauce

Filet de bœuf au poivre GF 47
Beef fillet, peppercorn sauce

Vol-au-vent à la Lyonnaise 30
Puff pastry, chicken & mushroom

Cabillaud au beurre blanc à l'échalote GF 26.5
Cornish cod, shallot butter beurre blanc

PDT

Pommes Duchesse 7

Purée de pommes de terre GF 7

Pommes vapeur GF 7

Frites DF 7

Gratin Dauphinois GF 18
For two people

SALADS

Chopped salad GF 13
Avocado, celery, red onion, comté

Salade de haricots verts VG ..... 14 / 20
Green bean salad, mustard dressing, almonds

Salade d'Endives au Roquefort et Noix de Pécan VG ..... 15 / 22
Chicory, Roquefort and Pecan Salad

SIDES

Salade de saison GF / DF 7
Seasonal leaf salad

Haricots verts à la Lyonnaise GF 7
Green beans, confit shallots

Brocoli, ail confit, piment d'Espelette V .. 7
Broccoli, confit garlic, Espelette pepper

LES INCONTOURNABLES

Tarte aux prâlines VE 11
Pink praline tart

Mousse au chocolat (TO SHARE) GF / V 17.5
Chocolate mousse

Baba au vieux rhum 18
Rum baba, vanilla chantilly cream

DESSERTS

Profiterole à la glace vanille, caramel au beurre salé 12
Profiterole, vanilla ice cream, salted caramel

Nougat glacé, coulis de framboise GF / V 11
Iced nougat parfait, raspberry sauce

Banana split VE 18

Crumble aux pommes et aux mûres (TO SHARE) V 16
Apple and blackberry crumble to share

Plateau de fromages 18PP
Selection of cheeses

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 tarte

Œufs à la neige
Floating island

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour 18.5

(GF/GFO) Gluten Free/Gluten Free Option, (DF/DFO) Dairy Free/Dairy Free Option, (VE/VEO) Vegetarian/Vegetarian Option, (VG/VGO) Vegan/Vegan Option. For food allergies and intolerances please alert your server. A discretionary 13.5% service charge will be added to your bill. Prices a re VAT inclusive. Cover charge £2.50pp.