

**Prix Fixe**

2 courses - £ 9.75  
 3 courses - £12.75

◆  
 Carottes Rapées  
 ◆  
 Steak Haché,  
 Sauce au Poivre et Frites  
 ◆  
 Café Gourmand  
 ou  
 Tarte aux Fruits

**Plâts du Jour**

◆ £14.75 ◆

*Lundi* – Poulet au Curry  
*Mardi* – Baeckeoffe d'Alsace  
*Mercredi* – Cassoulet de Toulouse  
*Jeudi* – Boudin Noir aux Pommes  
*Vendredi* – Brandade de Morue aux Moules  
*Samedi* – Lapin à la Moutarde  
*Dimanche* – Poitrine de Porc aux Pommes

**Formule**

£19.75

◆  
 Céleri Rémoulade  
 ◆  
 Bœuf Bourguignon  
 ou  
 Truite de Mer Grillée  
 ◆  
 Ile Flottante  
 ◆  
 Verre de Vin Maison  
 Eau, Café

— **Entrées** —

Potage de Poireaux et Pommes de Terre . . . . . £2.95	Soupe à l'Oignon . . . . . £5.75	Assiette de Charcuterie . . . . . £7.75
Carottes Rapées . . . . . £3.25	Frisée aux Lardons, Oeuf Poché . . . £6.25	Saumon Fumé d'Argyll . . . . . £8.75
Céleri Rémoulade . . . . . £3.75	Salade d'Endives au Roquefort . . . £6.25	Cuisses de Grenouilles à l'Aioli . . . £9.00
Œufs Durs Mayonnaise . . . . . £4.25	Parfait de Foies de Volaille . . . . . £6.75	Six Escargots au Beurre Persillé . . . £9.25
Tarte aux Poireaux et Gruyère . . . . . £5.25	Terrine de Campagne 'En Croûte'. . . £7.00	Steak Tartare . . . . . £9.50
	Soupe de Poissons et sa Rouille . . . £7.00	

**Luxe**

Crabe 'Zédel' . . . . . £14.25    Huîtres: Fines de Claires (les six) . . . £13.00    Cocktail de Homard . . . . . £15.25

**Poulet Fermier Rôti et sa Garniture (pour deux) per person £16.00** *whole roast free range french chicken, served garnished*

Cuissot de Chevreuil, Echalottes Caramélisées . . . . . £23.00 <i>haunch of venison with braised red cabbage and caramelised shallot</i>	Barbue, Fenouils Braisés au Beurre de Cerfeuil . . . . . £25.00 <i>roast whole brill with braised fennel and chervil butter</i>	Entrecôte 'Café de Paris', Frites et Salade Verte . . . . . £25.75 <i>rib eye steak 'café de paris' butter, with french fries and green salad</i>
--	---	---

— **Poissons** —

Goujonettes, Sauce Tartare . . . . . £12.75 <i>deep fried whiting with tartare sauce</i>	Truite aux Amandes . . . . . £15.25 <i>whole baked trout with almonds</i>	Vol-au-Vent aux Fruits de Mer . . . £16.75 <i>seafood vol-au-vent</i>
Filet de Dourade et Ragoût d'Artichauts . . . . . £16.75 <i>seared fillet of sea bream with an artichoke ragout</i>	Filet de Cabillaud, Choux Braisé aux Lardons, Sauce à l'Estragon . . . £17.25 <i>roast fillet of cod with savoy cabbage, lardons and a tarragon butter sauce</i>	

**Choucroute**

Choucroute Alsacienne . . . . . £14.75 <i>with cured &amp; smoked belly of pork, frankfurter</i>	Choucroute "Zédel" . . . . . £14.75 <i>the alsacienne plus ham hock and garlic sausage</i>	Choucroute aux Deux Boudins . . . £16.75 <i>truffled white pudding and black pudding with pickled cabbage</i>
---	---	--

— **Viandes** —

Steak Haché, Sauce au Poivre et Frites . £9.75 <i>pan fried chopped steak with a pepper sauce</i>	Bœuf Bourguignon . . . . . £12.50 <i>beef braised in a red wine sauce</i>	Confit de Canard aux Lentilles du Puy . £15.50 <i>confit of duck with puy lentils</i>
Andouillette de Troyes Grillée . . . £12.75 <i>grilled tripe sausage with a mustard sauce</i>	Poulet au Champagne . . . . . £15.25 <i>chicken in champagne sauce</i>	Steak à la Bordelaise . . . . . £16.50 <i>grilled flat-iron steak with a red wine &amp; bone marrow sauce</i>

— **Légumes** —

pommes vapeur - £2.75    salade verte et radis - £3.00    pommes purée - £3.25  
 épinards à la crème - £3.50    légumes d'hiver au romarin ◆ choux de bruxelles aux noisettes ◆ pommes frites - £3.75

**Chariot de Fromages**

*cheese from the trolley*

La pièce . . . . . £3.75	Trois pièces . . . . . £8.75
Deux pièces . . . . . £6.25	Quatre pièces . . . . . £10.25

**Coupes et Glaces**

Coupe à la Forêt-Noire . . . £5.75	Sorbets et Glaces . . . . . £4.25
Sorbet de Mandarine au Champagne . £5.50	

— **Pâtisseries et Desserts** —

Tarte au Citron . . . . . £4.25	Soufflé Glacé au Café, Crème Anglaise . £5.25	Torte au Chocolat Blanc Truffé . . . £6.50
Ile Flottante . . . . . £4.50	Pain Perdu aux Épices . . . . . £5.50	Tarte Tatin (pour deux) . . . . . p.p. £6.50
Crème Brûlée . . . . . £5.00	Gâteau aux Poires et Caramel Salé . . . £5.75	Mousse au Chocolat (à partager) . . . £7.50
	Profiteroles, Sauce au Chocolat . . . £6.00	

Petits Fours – £3.00    ◆ Café Cafetière 'Extra' – £3.25    ◆ Truffes au Chocolat – £2.75