



# BRASSERIE ZÉDEL

Brasserie Zédel  
 Traditional Recipes from a Grand Brasserie  
 By A.A. Gill  
 soft back £10.00 / £15.00 hard back

**Prix-Fixe**

2 courses - £ 10.50  
 3 courses - £13.75

◆  
 Carottes Râpées

◆  
 Steak Haché,  
 sauce au poivre et frites

◆  
 Délice au Chocolat Noir

◆

**Plâts du Jour**

◆ £15.95 ◆

*Lundi* – Curry d'Agneau  
*Mardi* – Rognons de Veau à la Moutarde  
*Mercredi* – Poulet Rôti, Sauce Normande  
*Jedi* – Bouchée à la Reine  
*Vendredi* – Saumon en Croûte au Beurre Blanc  
*Samedi* – Lapin à la Moutarde  
*Dimanche* – Bœuf Braisé, Céleri

**Formule**

£19.75

Céleri Rémoulade

◆  
 Navarin d'Agneau  
 ou  
 Filet de Daurade

◆  
 Tarte au Citron Meringuée

◆  
 Verre de Vin Maison  
 Eau

◆

**Hors d' Oeuvres**

Soupe de Petits Pois <i>et crème fraîche</i> . . . . . £2.95	Soupe à l'Oignon Gratinée . . . . . £5.95	Hareng, Salade de Pommes de Terre . . . . . £7.50
Carottes Râpées . . . . . £3.45	Salade d'Endives au Roquefort . . . . . £6.75	Bisque de Homard . . . . . £7.75
Céleri Rémoulade . . . . . £3.75	'Bone Marrow' et Salade Persillée . . . . . £6.75	Salade Niçoise ( <i>grande</i> £13.75) . . . . . £8.75
Ceufs Durs Mayonnaise . . . . . £4.50	Parfait de Foies de Volaille . . . . . £7.25	Cuisses de Grenouilles à l'Aioli . . . . . £9.25
Avocat Vinaigrette . . . . . £5.50	Jambon de Bayonne, Endives Caramelisées . . . . . £7.50	Steak Tartare ( <i>grande</i> £19.50) . . . . . £9.50
Quiche aux Poireaux et Comté . . . . . £5.75		Saumon Fumé de 'Severn & Wye'. . . . . £9.75

**Luxe**

Cocktail d'Avocats aux Crevettes . . . . . £13.75 <i>prawn &amp; avocado cocktail</i>	Huitres de Céline . . . . . £2.95 <i>la pièce</i> <i>'Celine' rock oysters from brittany</i>	Escargots au Beurre Persillé . . . . . <i>la douzaine</i> £18.75 <i>les six</i> £9.75
Magret de Canard, sauce cointreau . . . . . £19.75 <i>duck breast, cointreau sauce</i>	Filet de Flétan aux Haricots Verts, sauce au Homard . . . . . £26.95 <i>halibut with green beans and lobster sauce</i>	Entrecôte 'Café de Paris', frites et salade verte . . . . . £25.75 <i>rib eye steak, french fries, green salad</i>

**Poissons**

Sardines à la Provençale . . . . . £12.75 <i>butterflied sardines, tomatoes &amp; olives</i>	Filet de Daurade et sa Ratatouille . . . . . £16.75 <i>sea bream fillet with ratatouille</i>	'Stone Bass', Epinards, Sauce Beurre Rouge £19.75 <i>stone bass fillet, wilted spinach, red wine butter sauce</i>
Goujonettes, Sauce Tartare . . . . . £13.50 <i>deep fried whiting with tartare sauce</i>	Filet de Saumon, Cresson et Fenouil . . . . . £17.75 <i>salmon, watercress and fennel with honey &amp; mustard dressing</i>	Pot-Au-Feu de la Mer . . . . . £19.75 <i>breton fish stew</i>

**Choucroute**

Choucroute Alsacienne . . . . . £15.50 <i>with cured &amp; smoked belly of pork, frankfurter</i>	Choucroute 'Zédel' . . . . . £16.50 <i>the alsacienne plus ham hock and garlic sausage</i>	Choucroute 'Royale' . . . . . £18.75 <i>the alsacienne plus morteau sausage and a 160gr pork chop</i>
---	---	--

**Viandes**

Steak Haché, Sauce au Poivre et Frites £9.75 <i>pan fried chopped steak with a peppercorn sauce</i>	Boeuf Bourguignon . . . . . £14.95 <i>beef braised in a burgundy wine sauce</i>	Rumsteck d'Agneau, Écrasé de Petits-Pois £17.50 <i>rump of lamb, crushed peas, red wine &amp; mint jus</i>
Andouillette de Troyes Grillée . . . . . £14.50 <i>grilled tripe sausage with a mustard sauce</i>	Poulet Grillé à l'Ail et Frites . . . . . £16.75 <i>grilled spatchcock chicken with garlic butter and french fries</i>	Steak à la Bordelaise . . . . . £17.75 <i>grilled flat-iron steak with a red wine &amp; bone marrow sauce</i>

**Légumes**

salade verte à la ciboulette - £3.00 pommes purée - £3.50  
 épinards à la crème ◆ ratatouille ◆ pommes frites - £3.75 brocoli aux amandes ◆ tomates à l'ancienne ◆ tartiflette - £3.95

**Chariot de Fromages**

*cheese from the trolley*

La pièce . . . . . £3.75 Trois pièces . . . . . £9.50  
 Deux pièces . . . . . £6.75 Quatre pièces . . . . . £11.50

**Coupes et Glaces**

Sorbets et Glaces £4.50 Coupe Banane et Caramel £5.75  
 Glace Café et Speculoos £6.50  
 Coupe Lucian £6.50

**Pâtisseries et Desserts**

Tarte au Citron Meringuée . . . . . £4.50	Crème Brûlée . . . . . £5.50	Tarte Tatin (pour deux) . . . . . p.p. £6.75
Ile Flottante . . . . . £4.75	Le 'Crumble' aux Pommes et Rhubarbe £5.75	'Le Cheesecake' Compote de Fruits . . . . . £6.75
Soufflé Glacé de Banane et Cacahuète . . . . . £5.50	Profiteroles, Sauce au Chocolat . . . . . £6.50	Mousse au Chocolat (à partager) . . . . . £7.75
	Crêpes au Grand Marnier . . . . . £6.75	

**Café Gourmand:** sélection de mini-pâtisseries et sa cafetière – £7.25 Café Cafetière 'Extra' – £3.25 Petits Fours 'Zédel' – £3.25

Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs - Gluten free menu available  
 A discretionary 15% Service Charge will be added to your bill - All gratuities are managed independently - No Cheques No flash, or intrusive photography