



CHECK THE BOARD FOR SPECIALS

APERITIFS

Kir Royal	10	Cremant de Bourgogne 125ml	9
Limoncello spritz	10	Fleur Negroni	10,5

ENTREES

Soupe du jour (vv)			7
French onion soup - <i>Comté croutons</i>			10
Twice baked two years aged Comté soufflé - <i>mustard sauce & spinach (v)</i>			11
Three ham & cheese croquettes			8
Chicken liver parfait - <i>red onion marmalade, toasted brioche</i>			10
Honey baked Saint Marcellin - <i>baguette & bistro salad</i>			12
Mackerel rilette - <i>pickled cucumber & sourdough</i>			11
Six or twelve escargots in garlic butter - <i>baguette</i>			9/17

PLATS PRINCIPAUX

Steak Frites - 8 oz Bavette			24
16 oz Chateaubriand to share - <i>frites, garlic beans</i>			70
<i>Add a sauce: béarnaise, sauce au poivre, garlic butter</i>			3
Saddle of spring lamb - <i>peas a la francaise, wild garlic purée</i>			28
Sausage & mash - <i>"Toulouse" sausages & pomme purée</i>			18
Barbary duck breast - <i>fondant potato, broccoli, cherry & port jus</i>			27
Coq au vin - <i>pomme purée</i>			23
Bouillabaisse - <i>classic fish stew, rouille & croutons</i>			24
Mushroom "Vol au vent" - <i>new potatoes (v)</i>			16

ACCOMPAGNEMENTS

Frites (v)	4.5	Garlic Fine Beans (v)	5
Creamed Spinach (v)	6	Lyonnaise loaded fries, raclette cheese	9
Bistro Salad (vv)	5	Pomme purée (v)	5
Baguette & Butter	4.5		