

# *Le Boudin Blanc*

***Sélection d'olives et amandes marinées £4.80***

*Mixed marinated olives and almonds*

## *Les Entrées*

***Gratinée à l'oignon***

*French onion soup with grilled Emmental*

**£6.95**

***Terrine de foie gras de canard et sa compote de fruits rouges et pomme***

*Duck foie gras terrine served with homemade chutney and toasted sourdough*

**£14.50**

***Moules marinières à la crème***

*Scottish mussels with white wine, shallots, parsley and cream*

**£12.95**

***Asperges vertes et sauce hollandaise***

*English asparagus with hollandaise sauce*

**£12.95**

***Calamars frits et sauce tartare***

*Fried calamari with tartare sauce*

**£12.95**

***Salade du marché et son crouton de Saint-Maure grillé***

*Mix market salad with grilled Saint-Maure de Touraine*

**£10.95**

## *Les Poissons*

<b><i>Sole de Douvres grillée, beurre meunière</i></b>	<b>£37.50</b>
<i>Grilled Dover sole off the bone with sauce meunière</i>	
<b><i>Crevettes sautées au beurre d'ail et piment</i></b>	<b>£23.95</b>
<i>Sauteed tiger prawns with chilli, garlic and butter</i>	

## *Les Viandes*

<b><i>Steak tartare accompagné de pommes frites</i></b>	<b>£17.95</b>
<i>Traditional raw beef tartare served with French fries</i>	
<b><i>Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise ou au poivre</i></b>	<b>£32.50</b>
<i>12oz Lake District ribeye steak, 28 days aged, plain grilled or with béarnaise or peppercorn sauce</i>	
<b><i>Navarin d'agneau du Pays de Galles aux légumes de printemps</i></b>	<b>£27.50</b>
<i>Navarin of Welsh lamb with spring vegetables</i>	
<b><i>Suprême de poulet rôti, purée parfumée aux herbes et jus aux morilles</i></b>	<b>£24.50</b>
<i>Free range crown roasted chicken breast, herb mash potatoes and morel sauce</i>	

<b><i>Légumes du jour</i></b>	<b>£4.00</b>	<b><i>Pommes frites</i></b>	<b>£4.00</b>
<b><i>Salad mixte</i></b>	<b>£4.00</b>	<b><i>Purée de pommes de terre</i></b>	<b>£4.00</b>

***Corbeille de pain et beurre £4.00***

## *Les desserts*

<b><i>Selection de fromages</i></b> <i>Selection of fine cheeses</i>	<b>£12.50</b>
<b><i>Affogato au café</i></b> <i>Homemade vanilla ice-cream with Espresso coffee</i>	<b>£7.50</b>
<b><i>Moelleux au chocolat et sauce caramel</i></b> <i>French soft chocolate cake and caramel sauce</i>	<b>£8.00</b>
<b><i>Crème brûlée</i></b> <i>Crème brûlée</i>	<b>£8.00</b>
<b><i>Glace vanille maison</i></b> <i>Homemade vanilla ice-cream</i>	<b>£5.95</b>

***Ouvert du Mardi au Vendredi 12:00-15:00 et 17:00-22:00 et Samedi 16:00-22:00***

*A 12.5% discretionary service charge will be added to your bill.  
Some of our menu items contain nuts and other allergens, so please feel free to speak to a  
member of staff who will endeavor to help you make your selection.*