

## Suggestions de Saison

Salade périgourdine £14.50

Salade d'anguille fumée £8.50

Moules marinières £8/£14

Partridge £21.50

## Le Chariot de la Rôtisserie

Cochon de lait £16.50

## Menu Prix Fixe

Charcuterie ou Soupe à l'oignon

~

Confit de canard ou Raie, crevettes grises

~

Tarte aux cerises ou Glaces ou sorbets

2 courses £19.50 / 3 courses £24.50  
served between 6.30-7.45pm

## Dégustation de Vins

Our Master Sommelier has created a unique wine and food tasting menu that allows diners to taste the finest world-class wines partnered with our classic cuisine. Further details are available in the wine list.

Vegetarian menu available upon request

# Boundary Classiques

Six native oysters £20

Oysters & chorizo £16.50

Six rock oysters £14

## Entrées

Chariot de charcuterie £11.50

*Terrines, rillettes, pâtés et saucissons*

Terrine de foie gras £14.50

Steak tartare £9.50/£18

Salade de six légumes £8.50

Soupe à l'oignon £8.50

Escargots bourguignon £8.75

Saumon fumé sauvage £19

Langoustines à la plancha £32

Salade de crabe £14

Gratin de fruits de mer £16

Bisque £11

## Plateaux de Fruits de Mer

Petit plateau £40

Plateau £75

Grand plateau £100

## Plats Principaux

Sôle, grillée ou meunière £34

Loup de mer avec ses coquillages £26

La bourride de Sète £23

Raie, crevettes grises £17.50

Homard grillé £19.50 half/ £36 whole

Foie de veau, aligot £17.50

Lapin à la moutarde £19

Carré d'agneau provençale £26

Filet de bœuf bordelaise £32

Pigeon d'Anjou £26.50

Confit de canard £17.50

Poulet des Landes au foie gras £55 for 2

## Pour Accompagner

Oignons rôtis £3.50

Epinards à la crème £4.50

Frites £4

Salade mesclun £3.75

Aligot £4.50

Gratin dauphinois £5

Endives braisées £4

Concombre à l'aneth £3.50

Gratin aux truffes £15

12.5% discretionary service charge will be added to your bill

## Desserts

Soufflé au citron £9.50

St Emilion au chocolat £8.50

Tarte Tatin £7.50

Crème brûlée £6.50

Orange sanguine et Campari £7

Glaces et sorbets £6

Tarte aux cerises £7

Madeleines (10mins) £8

## Fromages et Mignardises Salées

Chariot de fromages £10.50

Devils on horseback £4.75

Rarebit £5.50

12.5% discretionary service charge will be added to your bill

## Thé et Café

Espresso £3.50/£4

Ristretto £3.50

Macchiato £3.55

Fresh mint / Lemon verbena / Green tea £3.60

English breakfast / Earl grey £3.50

White / Jasmine £5

## Vins de Dessert

70ml

NV Pineau de Charentes Rosé "Francois Premier", Gaston Rivière, France £6

2009 Maury, Vin Doux Naturel, Mas Amiel, Roussillon, France £6

2009 Jurancon "Clos Thou", Henri Lapouble-Lapalce, South West France 6.50

2010 Beerenauslese Chardonnay/Scheurebe, Umathum, Austria £7.50

2007 Tokaji Aszu, 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Hungary £9.50

2007 Cyprès de Climens, Barsac, France £10

1950 Banyuls, Vin Doux Naturel, Domaine Piétri Géraud, Roussillon, France £16