# 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