

	<u>125ml</u>		
Kir:	£ 5.25	Campari	£4.50
Cassis, Framboise, Mure, Pêche		Bacardi	£ 5.00
Kir Royal:	£11.75	Whisky: J&B, Famous Grouse, Bell's,	£7.50
Cassis, Framboise, Mure, Pêche, Violette		Kronembourg	£ 4.25
Gl. Bouvet Brut Saumur	£ 7.50	Leffe Blonde	£ 5.25
Gl Gallimard Champagne	£11.00	Aspall Cider	£ 5.25
	<u>50ml</u>	Cidre Breton	£ 6.50
Ricard/ Henri Bardouin/ Pastis 51	£ 8.00		
Lillet Rouge/Lillet Blanc	£ 5.00	Evian 750ml	£ 4.25
Pineau des Charentes	£5.50	Evian 330ml	£ 2.25
Martini: Bianco/ Rosso/ Dry	£ 4.50	Perrier 750ml	£ 4.25
Dubonnet/St Raphaël/Cinzano	£ 4.50	Perrier 330ml	£ 2.25
Gin Gordon	£6.00	Coke/Diet Coke	£ 3.50
Bombay Sapphire	£ 7.00	Jus de Fruits:	£ 3.50
Sipsmith	£ 8.00	Orangina	£ 3.50
Vodka Wybrova	£ 7.00	Mixers:	£ 2.00
Stolichnaya	£ 8.00	Soda/Tonic/ Slimline Tonic/ Lemonade/	
Grey Goose	£10.00	Bitter Lemon/Ginger Ale	

Food Allergies and Intolerance: Before ordering please speak to our staff about your requirements

Seasonal Menu £29.95 for 3 courses

Entrée

Gratinée à l'Oignon
Traditional Onion Soup

Assiette de Charcuterie
Platter of Cured Meat and Paté

Salade du Marché
Salad with Blue Cheese and Nuts

Plat

**Moules Marinières à la Crème
et Pommes Allumettes**

Mussels Cooked in White Wine and
Cream, Pommes Allumettes

Aumônière de Légumes, Sauce Tomate
Vegetables in Filo Pastry with a Tomato Sauce

**Suprême de Pintade, Pommes Sautées
et Sauce Champignons**

Breast of Guinea Fowl with Sautéed Potatoes
and Mushroom Sauce

Dessert

Vacherin au Citron
Whipped Cream, Lemon Curd,
Vanilla Ice Cream and Meringue

Dessert du Jour
Dessert of the Day

Fromage
3 Pieces of Cheese of the Day

Nibbles:

Bread and Butter Basket: £ 2.50 Mix Nuts: £ 3.00 Saucissons Secs: £ 3.00 Olives: £ 3.00

Entrées

Gratinée à l'Oignon **£ 8.95**
Traditional Onion Soup

Cassiolette d'Escargots Les 6 **£ 9.00** Les 9 **£13.50** Les 12 **£18.00**
Snails cooked in Garlic, Ricard and parsley Butter

Tartare de Boeuf Coupé au Couteau **£10.00**
Hand cut Beef Tartare

Moules Marinières à la Crème	£
9.75	
<i>Mussels cooked in White Wine and Cream</i>	
Crottin de Chavignol	£ 8.95
<i>Warm Goat's Cheese in Filo Pastry, Red onion Chutney</i>	
Duo de Melon et Canard Fumé	£
8.95	
<i>Duo of Melon with Smoked Duck</i>	
Végétariens	
Tomate Farcie	<u>Vegan</u>
£16.00	
<i>Beef Tomato with Pulse and Vegetables</i>	
Aumonière de Légumes et Sauce Tomate	£16.00
<i>Vegetables in Filo Pastry with a Tomato Sauce</i>	
Poissons	
Bouillabaisse Revisitée	£22.50
<i>Fish Casserole in a Fish Soup</i>	
Filet de Loup, Salade de Fenouil aux Agrumes et Sauce Vierge	
£19.95	
<i>Fillet of Sea Bass with Fennel Salad and Sauce Vierge</i>	
St Jacques et Gambas Flambées au Pastis, Poêlée de Légumes	
£22.95	
<i>Scallops and Gambas flambéed with Pastis, Pan Fried Seasonal Vegetables</i>	
Moules Marinières à la Crème et Pommes Allumettes	£16.95
<i>Mussels cooked in White Wine and Cream, Pommes Allumettes</i>	
<i>*If you wish to substitute the garnish £2.00 will be added to your dish</i>	
Viandes	
Cuisse de Canard Confit, Pommes Pailles et Beurre à l'Ail	£19.95
<i>Leg of Duck Confit, Garlic Butter and Straw Potatoes</i>	
Poulet Façon Coq au Vin, Pommes de Terre Vapeur	£18.75
<i>Coq au Vin (Chicken) with Boiled Potatoes</i>	
Escalope de Veau à la Crème de Morilles, Pommes Ecrasées	£23.50
<i>Escalope of Veal with Flavoured Morel Mushroom Cream Sauce and Crushed Potatoes</i>	
Entrecote Grillée, Béarnaise ou Poivre, Pommes Allumettes	£23.95
<i>Rib Eye Steak with Béarnaise or Pepper Sauce and Pommes Allumettes</i>	
Tartare de Boeuf Coupé au Couteau	£19.95
<i>Hand cut Beef Tartare with Pommes Allumettes</i>	
<i>*If you wish to substitute the garnish £2.00 will be added to your dish</i>	
Légumes	
Pommes Nouvelles: New Potatoes	£
4.25	
Gratin Dauphinois: Sliced Potatoes Bakes with Cream and Cheese	£
5.00	
Pommes Allumettes: Thin Chips	£ 4.50

Salade Verte/ Panachée/ Tomates: <i>Green, Mix or Tomato Salad</i>	£
4.25	
Petits Pois à la Crème et aux Lardons: <i>Peas with Cream and Lardons</i>	£
4.25	
Epinards à la Crème: <i>Spinach with Cream</i>	£
4.25	
Haricots Verts: <i>French Green Beans</i>	£
4.25	

Plateau de Fromage

A Selection of 5 Pieces of Pasteurised and Unpasteurised Cheese from our Cheeseboard

£12.50

Individual Cheese Portion **£ 2.95**

VAT Included. A discretionary 12.5% Service Charge will be added to your Bill.
All gratuities are managed by the staff. We no longer accept payment by Cheques

Plateau de Fromage

A Selection of 5 Pieces of Pasteurised and Unpasteurised

Cheese from our Cheeseboard £12.50

Individual Cheese Portion £ 2.95

Desserts

Chocolat Royal £ 7.95

Darquoise Biscuit, Praline Crunch, Chocolate Mousse

Crème Brulée £ 7.25

Tarte Tatin, Glace Vanille £ 7.95

Apple Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

Café Gourmand £ 7.50

Coffee with Selection of 3 Miniatures

Vacherin au Citron £ 7.50

Whipped Cream, Lemon Curd and Meringue

Glaces et Sorbets (3 Scoops) £ 6.25

Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Apricot, Lemon, Apple, Pear, Raspberry

Tarte ou Dessert du Jour £ 6.95

Trou Normand

Le Colonel (25ml) £ 6.25 (50ml) £ 11.00

(Lemon Sorbet with Vodka)

Le Calva (25ml) £ 6.25 (50ml) £ 11.00

(Apple or Pear Sorbet with Calvados)

La Crème (50ml) £ 7.50

(Vanilla or Chocolate Ice Cream with Bailey's)

Vins Doux

	100ml	500ml	750ml
Coteaux du Layon, Domaine Ogereau 2017	£ 8.50	-	£56.00
Rivesaltes Ambré, Chez Jau, Roussillon 2007	£ 11.50	£51.00	-
Mas Amiel, Maury Vintage, Roussillon 2015	£ 11.00	-	£71.00
Lions de Suduiraut, Sauternes, Bordeaux 2010	£ 12.50	-	£80.00

Portos

	75ml	750ml
Nieport, Late Bottle Vintage 2013	£ 8.25	£75.00

Whiskys 50ml

Old Pulteney 12years	£ 10.00	Springbank 10years	£ 9.50
Knockando 12years	£ 12.00	Talisker 10years	£ 11.50
Laphroaig 10years	£ 13.00	Oban 14years	£ 14.00
Lagavulin 16years	£ 17.00	Balvenie Caribbean Cask	£ 14.50

Eaux de Vie 50ml

Coing £ 12.50 Mirabelle £ 12.50 Framboise £ 12.50 Poire William £ 12.50

Armagnacs 50ml

Baron de Sigognac VSOP £ 8.50 Darroze Chateau Lahitte 1981 £29.00

Baron de Sigognac 10ans £ 10.00 Baron de Sigognac 1966 £49.00

Cognacs 50ml

Château Montifaud VS 5 Years £ 8.50

Château Montifaud VSOP 10 Years £ 11.50

Château Montifaud XO Silver Decanter £ 18.95

Calvados 50ml

Henri de Querville, Houley £ 8.50

VSOP Domaine L.Dupont Berneroy £ 11.50

Hors d'Age, Domaine L.Dupont Berneroy £ 18.95

Marc 50ml

Vieux Marc de Champagne, Jean Goyard £ 9.50

Marc de Bourgogne £ 11.00

Marc de Chateaufort du Pape, Vieux Télégraphe 2005 £ 15.00

Mon Plaisir's Special 50ml

Rhum Galabé, Distillerie de Paris, Ile de la Reunion £ 14.00

Alcohol disponible en 25ml et 50ml



SPARKLING

	750ml	125ml
Crémant de Loire		7.50
36.00		
Gallimard Père et Fils, Brut Cuvée de Réserve		
11.00 59.00		
Gallimard Père et Fils, Rosé		
69.00		
Veuve Fourny, Premier Cru Blanc de Blancs, Charles & Emmanuel Fourny		
76.00		
Paul Dethune Champagne, Grand Cru Ambonnay		
83.00		
Veuve Fourny, Rosé Premier Cru, Charles & Emmanuel Fourny		
86.00		
Veuve Cliquot		
92.00		

BLANCS

	500ml	750ml	175ml	250ml
Le Lesc Blanc, Vins de Pays du Gers, Sud Ouest 2018			7.00	9.00
17.25 23.50				
Grecanico, Conte Di Matàrocco, Italy 2016				
24.00				
Chenin-Torrontes, Villa Vieja Argentina 2018				
24.50				
Côtes de Gascogne, Jean des Vignes, Sud Ouest 2017				
25.00				
Mon Plaisir De La Vallée, Sauvignon Blanc, Loire 2018			7.50	9.75
18.75 26.00				
Rioja Blanco "Pharos", Bodega Classica, Spain 2018				
27.50				
Château Haut Rian, Bordeaux Blanc 2018				
29.50				
Moulin de Gassac, Chardonnay and Viogner, Languedoc 2018				
29.50				
Sauvignon de Tourraine, Domaine de Guy Allion, Loire 2018			9.00	11.50
22.25 31.50				
Picpoul du Pinet, Font-Mars, Languedoc 2018				9.25
12.25 23.50 33.00				
Côtes du Rhône, Cellier des Chartreux, Vallée du Rhône 2018			10.00	13.25
25.25 36.00				

Pinot Grigio Organic, Cantina Toblino, Alto Adige, Italy 2018

37.00

Muscadet sur Lie, Domaine de Cognettes, Loire 2018

39.95

Chablis, Gérard Tremblay, Bourgogne 2018

30.50 43.75

12.00 15.50

Vouvray, Domaine.Champalou, Loire 2018

44.00

Riesling, Muschelkatch, Vin D'Alsace 2018

47.00

Marché Avant, Vermentino, Marsanne, Costieres de Nimes, Languedoc 2016

48.00

Pouilly Fumé, Les Vieillottes, Loire 2017

50.50

St Veran, Domaine de la Croix Senaillet, Bourgogne 2017

52.00

Montagny 1er Cru, Cuvée les Grappes d'or, Feuillat-Juillot, Bourgogne 2017

58.00

Pouilly Fuissée Vieilles vignes, Jacques Saumaize, Bourgogne 2018

71.00

ROSÉS

500ml	750ml	175ml	250ml
Cuvée des Chartreux , Belle Emilie, Vallée du Rhones 2017		7.25	9.50
18.00	25.00		
Bergerie de la Bastide , Pays d'Oc 2018			7.50 9.75
18.75	26.00		
Chateau Haut Rian , Bordeaux 2017/18			
	29.50		
Provence Rosé , Domaine Tour Campanets, Côteaux d'Aix 2018		9.75	12.50
24.50	34.50		
Sancerre rosé , Henry Bourgeois, Loire 2017			
55.00			

ROUGES

		175ml	250ml	500ml	750ml
Merlot , "Les Clairières", Languedoc 2018		7.25	9.25		
17.75	24.50				
Côtes de Gascogne , Jean des Vignes, Sud Ouest 2017		7.50	9.50		
18.00	25.00				

Mon Plaisir De La Vallée , Cabernet Franc, <i>Loire 2018</i>	7.50	9.75
18.75 26.00		
Pinot Noir , La Boussole, <i>Languedoc 2018</i>	8.25	10.50
20.25 28.50		
Côtes du Rhone , Terre de Mistral, <i>Vallée du Rhone 2018</i>		8.25
10.75 20.75 29.00		
Rioja Tempranillo , Hacienda Grimon, <i>North-Central Spain 2018</i>		
31.00		
Château Haut Rian , Côtes de Bordeaux, <i>Bordeaux 2016</i>		9.00
11.75 22.75 32.00		
Madiran , Berthoumieu Haute Tradition, <i>Sud Ouest 2015</i>		9.75
12.75 24.75 35.00		
Gamay de Touraine , Henry Marionnet, Domaine de la Charmoise, <i>Loire 2018</i>	10.00	13.25
25.25 36.00		
Bourgueil , Domaine de la Chevalerie, <i>Loire 2017</i>		
37.50		
Chénas , Jérôme Janodet, <i>Beaujolais 2015</i>		
38.00		
Chianti , Podere Gamba, AA San Ferdinando, Val Di Chiana, <i>Tuscany, Italy 2017</i>		
38.00		
Chinon , "Les Gravière", Loire 2017/18		
38.50		
Massaya , Le Colombier, Bekaa Valley, <i>Lebanon 2016/17</i>		
41.00		
Cadet du Château Claymore , Lussac St Emilion, Bordeaux 2014		
41.75		
Lirac by Roger Sabon, <i>Vallée du Rhône 2018</i>		
45.00		
Fleurie , Tradition Domaine de la Madone, <i>Beaujolais 2018</i>		
46.00		
Château Roudier , Montagne St Emilion, <i>Bordeaux 2014</i>		
47.00		
Crozes-Hermitage , Etienne Pochon, <i>Vallée du Rhône 2016</i>		
48.50		
Givry Vieilles Vignes , Domaine Parize, Bourgogne 2017		
51.00		
Cahors , Château du Cèdre, <i>Sud Ouest 2016</i>		
52.50		
Château Lyonnat , Lussac St Emilion, <i>Bordeaux 2015</i>		
53.00		
Gigondas , Domaine de Font-Sane, Tradition, <i>Vallée du Rhône 2015/16</i>		
54.00		
Villa Bel Air , Graves, 2003		
59.00		
Sancerre Rouge , les Baronnes, Domaine H.Bourgeois, <i>Loire 2015</i>		
60.50		
Mercurey Vieilles Vignes , François Raquillet, <i>Bourgogne 2017</i>		
62.50		
Château Les Grands Chênes , Bernard Magrez, Medoc, <i>Bordeaux 2015</i>		
65.00		
Marsannay , Domaine Bart, <i>Bourgogne 2015</i>		
66.00		

Chateau Moncets, Lalande de Pomerol, *Bordeaux 2015*

68.00

Savigny les Beaunes Vieilles Vignes, Vincent Girardin, Bourgogne 2014

69.00

Chateau Coutelin merville, St Estèphe, Bordeaux 2006

76.00

Chateau Paveil de Luze, Margaux, *Bordeaux 2013*

82.00

Chateau Fombrauge, Grand Cru Classé St Emilion, *Bordeaux 2014*

95.00

La Réserve Leoville Barton, St Julien, *Bordeaux 2008*

155.00

The vintages may change

Plateau de Fromage

A Selection of 5 Pieces of Pasteurised and Unpasteurised

Cheese from our Cheeseboard £12.50

Individual Cheese Portion £ 2.95

Desserts

Chocolat Royal £ 7.95

Darquoise Biscuit, Praline Crunch, Chocolate Mousse

Crème Brulée £ 7.25

Tarte Tatin, Glace Vanille £ 7.95

Apple Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

Café Gourmand £ 7.50

Coffee with Selection of 3 Miniatures

Vacherin au Citron £ 7.50

Whipped Cream, Lemon Curd and Meringue

Glaces et Sorbets (3 Scoops) £ 6.25

Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Apricot, Lemon, Apple, Pear, Raspberry

Tarte ou Dessert du Jour £ 6.95

Trou Normand

Le Colonel (25ml) £ 6.25 (50ml) £ 11.00

(Lemon Sorbet with Vodka)

Le Calva (25ml) £ 6.25 (50ml) £ 11.00

(Apple or Pear Sorbet with Calvados)

La Crème (50ml) £ 7.50

(Vanilla or Chocolate Ice Cream with Bailey's)

Vins Doux

	100ml	500ml	750ml
Coteaux du Layon, Domaine Ogereau 2017	£ 8.50	-	£56.00
Rivesaltes Ambré, Chez Jau, Roussillon 2007	£ 11.50	£51.00	-
Mas Amiel, Maury Vintage, Roussillon 2015	£ 11.00	-	£71.00
Lions de Suduiraut, Sauternes, Bordeaux 2010	£ 12.50	-	£80.00

Portos

	75ml	750ml
Nieport, Late Bottle Vintage 2013	£ 8.25	£75.00

Whiskys 50ml

Old Pulteney 12years	£ 10.00	Springbank 10years	£ 9.50
Knockando 12years	£ 12.00	Talisker 10years	£ 11.50
Laphroaig 10years	£ 13.00	Oban 14years	£ 14.00
Lagavulin 16years	£ 17.00	Balvenie Caribbean Cask	£ 14.50

Eaux de Vie 50ml

Coing £ 12.50 Mirabelle £ 12.50 Framboise £ 12.50 Poire William £ 12.50

Armagnacs 50ml

Baron de Sigognac VSOP £ 8.50 Darroze Chateau Lahitte 1981 £29.00

Baron de Sigognac 10ans £ 10.00 Baron de Sigognac 1966 £49.00

Cognacs 50ml

Château Montifaud VS 5 Years £ 8.50

Château Montifaud VSOP 10 Years £ 11.50

Château Montifaud XO Silver Decanter £ 18.95

Calvados 50ml

Henri de Querville, Houley £ 8.50

VSOP Domaine L.Dupont Berneroy £ 11.50

Hors d'Age, Domaine L.Dupont Berneroy £ 18.95

Marc 50ml

Vieux Marc de Champagne, Jean Goyard £ 9.50

Marc de Bourgogne £ 11.00

Marc de Chateaufort du Pape, Vieux Télégraphe 2005 £ 15.00

Mon Plaisir's Special 50ml

Rhum Galabé, Distillerie de Paris, Ile de la Reunion £ 14.00

Alcohol disponible en 25ml et 50ml

