



STARTERS	Soufflé au Saint-Félicien · <i>Saint-Félicien cheese soufflé</i> *	9.5
	Poireaux vinaigrette · <i>Leek vinaigrette</i> *	7.5
	Steak tartare	10 / 18
	Oeuf mollet en gelée · <i>Soft boiled egg in jelly</i>	8.5
	Salade composée · <i>Today's salad</i> *	8.5
	Soupe à l'oignon · <i>French onion soup</i>	9
	Cuisses de grenouilles à l'ail · <i>Frogs legs in garlic butter</i>	19
	Terrine de campagne · <i>Country style terrine, cornichons (George Jephson)</i>	16
MAINS	Saumon aux lentilles · <i>Pan fried salmon, puy lentils</i>	22
	Sole Grenobloise · <i>Sole, brown butter &amp; caper sauce, croutons</i>	42
	Cabillaud au beurre blanc à l'échalote · <i>Cornish cod, shallot butter beurre blanc</i> *	21
	Lyonnais style vol-au-vent · <i>Puff pastry, chicken &amp; mushroom</i> *	24
	Ris de veau aux morilles · <i>Veal sweetbread, morel mushroom sauce</i>	44
	Fillet de boeuf au poivre · <i>Beef fillet, peppercorn sauce</i>	39
	Onglet à l'échalote · <i>Onglet steak, shallot sauce</i>	22
	Coquillettes, jambon de Paris et comté, truffe noire · <i>Shell pasta, Parisienne ham, comté &amp; black truffle</i> *	29
TO SHARE 2/3 PAX	Lapin à la moutarde · <i>French rabbit, mustard &amp; tarragon sauce</i>	65
	Poulet rôti, salade et pommes de terre · <i>Rotisserie chicken, salad &amp; potatoes</i>	56
DESSERT	Tarte au praline · <i>Pink praline tart</i>	9
	Choux à la crème Chantilly · <i>Choux pastry, vanilla Chantilly cream</i>	8
	Tarte au citron meringue · <i>Lemon meringue tart</i>	8
	Baba au vieux rhum · <i>Rum baba, vanilla Chantilly cream</i>	12
	Nougat glacé, coulis de framboise · <i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i>	8
	Plateau de fromages · <i>French cheese board</i>	18
TO SHARE	Mousse au chocolat · <i>Chocolate mousse</i>	16
	Riz au lait, cômposite de pomme · <i>Rice pudding, caramelised apple</i>	16
PDT	Pommes duchesse	6
	Purée de pommes de terre	6
	Gratin dauphinois (2 pax)	18
	Pomme vapeur	6
	Frites	7
SALAD & GARNITURE	Salade de saison · <i>Seasonal leaf salad</i>	7
	Choux pointu	7

---

MENU DE CANUT	Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · <i>Poached eggs, red wine sauce, mushroom &amp; bacon</i> *
2 COURSES • 24.50	Quenelle de brochet, sauce Nantua · <i>Pike mousse, crayfish sauce</i>
3 COURSES • 29.50	Salade Lyonnaise · <i>Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons</i> *
	Fromage de tête · <i>Brawn, conichons (George Jephson)</i>
	Andouillette, sauce moutarde · <i>Tripe sausage, Dijon mustard sauce</i>
	Saucisson brioché, sauce Beaujolais · <i>Brioche &amp; Morteau sausage, red wine sauce</i>
	Boudin noir aux deux pommes · <i>Black pudding, apple &amp; mashed potato</i>
	Pied de porc pané, sauce aux herbes · <i>Pigs trotter croquette, herb &amp; grain mustard sauce</i> *
	Cervelle de canut, salade de saison · <i>Fresh curd cheese, shallot &amp; herb dressing</i>
	Faïsselle de fromage blanc, crème fraîche et sucre · <i>Curd cheese &amp; crème fraiche, castor sugar</i>
	Bugnes Lyonnaise, sauce au chocolat · <i>Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce</i>
	Oeuf à la neige, praline rose · <i>Floating island, pink pralines, custard</i>

---

\*Vegetarian menu available on request · For food allergies and intolerances please alert your server. A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive.