



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
	Aile de raie Grenobloise · <i>Skate wing, brown butter &amp; caper sauce, croutons</i>	35
	Cabillaud au beurre blanc à l'échalote · <i>Cornish cod, shallot beurre blanc *</i>	21
	Vol-au-vent a la Lyonnaise · <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
	Asperges Anglaises de la nouvelle saison, Hollandaise, ciboulette · <i>New season English asparagus, Hollandaise *</i>	20
TO SHARE (FOR 2/3)	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
PDT	Pommes duchesse	6
	Purée de pommes de terre	6
	Gratin Dauphinois (for 2)	18
	Pomme vapeur	6
	Frites	7
SALAD & GARNITURE	Salade de saison · <i>Seasonal leaf salad</i>	7
	Haricots verts à la Lyonnaise · <i>Green beans, confit shallots</i>	7
	Carottes Vichy · <i>Carrots braised in Vichy water</i>	7
LES FROMAGES	Plateau de fromages · <i>French cheese board</i>	18
	Faiselle de fromage blanc, crème fraîche et sucre · <i>Curd cheese with creme fraiche and sugar</i>	8
	Cervelle de Canut · <i>Fresh curd cheese, shallot, sherry vinegar &amp; herb dressing</i>	9
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
TO SHARE	Mousse au chocolat · <i>Chocolate mousse</i>	16
	Riz au lait, cômposite de pomme · <i>Rice pudding, caramelised apple</i>	16

---

MENU DE CANUT	Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · <i>Poached eggs, red wine sauce, mushroom &amp; bacon *</i>
	Quenelle de brochet, sauce Nantua · <i>Pike mousse, langoustine sauce</i>
2 COURSES · 24.50	Salade Lyonnaise · <i>Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons *</i>
3 COURSES · 29.50	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>
	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>

---

\* Suitable for vegetarians. For food allergies and intolerances please alert your server. A discretionary 15% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50.