

# MAISON FRANÇOIS

## Le pain

pain de campagne (v) 4

flat-bread - moules marinière 9 | raclette, courgette, petit pois (v) 7.5 | escargots, lardons, bone marrow 9

## Hors d'oeuvre et charcuterie

oeuf en gelée	7.5
crudités légumes, cervelle de canut (v)	6.5
celeriac remoulade (v)	5.5
comté gougères (v)	6.5
anchovies, ricotta, thyme, grilled bread	11
crab, fennel, samphire, croûtons	17.5
rock oysters, sauce mignonette (3/6)	11.5/23
ox tongue & heart brochette, sauce gribiche	9.5
assiette de charcuterie	16
terrines de lapin, pruneaux d'Agen	13
foie gras maison, compote de cerises	16
pâté en croûte maison	14

## Les salades et les légumes

salade verte maison (v)	6
carottes râpées, herbes fraîches, épice dukkah (v)	7
tomates, olives, échalotes, câpres, marjolaine (v)	9
courgettes, ricotta, ail rôti, chilli, menthe (v)	8
beetroot, herbes fraîches, fromage frais, sauce verte, horseradish (v)	13
leek vinaigrette, bottarga, croûtons	10.5
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli	9
ratatouille, sauce au pistou	10.5
seasonal greens (v)	6

## Les pâtes

ravioles du Dauphiné, comté, poivre noir (v)	17
pâtes fraîches, artichauts à la barigoule, citron (v)	17

## Les poissons et les viandes

poisson du jour	(market price)
stone bass, bisque de homard, orzo, fenouil	31
cod, haricots blancs, sauce aux moules	34
poulet rôti, fines herbes (quarter/half)	15/26
côte de porc, sauce moutarde	28/43
entrecôte de boeuf au poivre	38/64
côtes de veau, jus, beurre noisette, sauge et câpres	31

## Les pommes de terre

pommes frites (v) 4.5 | pomme purée (v) 4.5 | pommes nouvelle à la meunière (v) 5

Executive Chef: Matthew Ryle

Head Pastry Chef: Jérémy Prakhin

Please inform your server if you have any allergies or special dietary needs.

A discretionary service charge of 15% will be added to your bill.