



LA POULE AU POT

Table d'hôte

A la carte

Entrées

Les 9 escargots six snails 15,00

Les coquilles scallops 22,00

✓ Les asperges - au beurre fondu,
sauce hollandaise ou froides à la vinaigrette
asparagus - warm with melted butter or hollandaise sauce
or cold with vinaigrette 14,00

Plats principaux

La sole de Douvres - meunière ou
grillée Dover sole - fried in butter with
lemon and parsley or plain grilled 43,00

L'escalope de veau
aux champignons veal escalope with
mushroom sauce 33,00

Le Lapin à la moutarde
rabbit with mustard sauce 35,00

La Poule au Pot 'chicken in a pot' -
our original house dish 30,00

Le râble de lapin à l'ail, au vin blanc
et aux herbes saddle of rabbit with garlic,
white wine and herbs 37,00

L'entrecôte de boeuf
sirloin steak with a choice of sauce -
garlic butter, pepper, or béarnaise 38,00

2 plats 2 courses 38,50

3 plats 3 courses 43,50

La soupe à l'oignon, gratinée onion soup

✓& Potage soup of the day

✓ Tarte à l'oignon onion tart

✓ Quiche au fromage cheese quiche

Rillettes de saumon salmon terrine

✓& Ratatouille chaude ou froide
warm or cold

✓ Salade de roquette rocket salad,
cheese and mushroom

Pâté de foie de volaille chicken liver pâté

Pintade rôtie roast guinea fowl

Steak frites steak and chips

Le suprême de poulet breast of chicken

Boeuf bourguignon classic beef stew

✓& Cassoulet traditional French stew
'original recipe' or 'meat free'

Selle de gigot d'agneau rump of lamb

Foie de veau grillé grilled calf's liver

Saumon grillé grilled salmon

Coq au Vin chicken in red wine sauce

Saurade grillée grilled sea bream

✓ Crème brûlée

✓ Glace Vanille

✓& Sorbets

✓ Tarte tatin

✓ Mousse au chocolat

Main courses are served with our daily vegetables

Desserts 8.00 if ordering from the specials menu

✓ denotes vegetarian dishes

✓& denotes vegan dishes

TVA comprise Service facultatif 12 1/2%
12 1/2% optional gratuity added, to your discretion

Please ask us for allergy and intolerance
information before ordering