

ENTRÉES

HUITRES SELON ARRIVAGE

Freshly chucked seasonal oysters served with shallot red wine
\$6/pc | \$35/½ dz | \$70/dz

SOUPE A L'OIGNON ET CROUTONS

Traditional French onion soup with gruyere cheese and croutons
\$14

CRÈME D'ASPERGE AU CRABE

Cream of asparagus with crab meat
\$16

PATE "GRAND MÈRE FAIT MAISON, MESCLUN, TOASTS ET CORNICHONS

Home-made Chicken Liver and Pork Pate "Grandmère Style", Mesclun Greens, Toasts and Gherkins
\$24

CROTTIN DE CHAVIGNOL RÔTI EN SALADE, PAIN AUX NOIX

Roasted Chavignol goat cheese salad on walnut bread toasts
\$26

LA SALADE "GRANDE FERME" AU ROQUEFORT ET LARDONS

Mixed green salad with roquefort blue cheese and bacon
\$26

PETITS POTS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, SPÉCIALITÉ MAISON

Burgundy snails in clay pots, specialty of L'Angélus
\$28

SPÉCIALITÉS DE FOIE GRAS DES LANDES, OUR DUCKLIVER SPECIALTIES:

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD , TOASTS

Home-made duck liver paté (cold), toasted bread
\$32

FOIE GRAS POELÊ, SALADE DE SAISON, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

Pan Seared Foie Gras, Mesclun Salad, Balsamic Reduction
\$32

TERRINE DE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD À PARTAGER, SERVIE AVEC TOASTS (POUR 2, 3 OU PLUS)

Duck liver terrine to be shared (250g), with toasted bread
\$88

NOS VIANDES ROUGE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU « DEVANT VOUS », FRITES

Beef Tartare Seasoned To Your Liking, With Fries

\$34

RUMSTEAK DE BOEUF WAGYU, FRIITES, SALADE ET SAUCE HOLLANDAISE MAISON

Pan Seared Wagyu Minute Steak & Fries With Garden Salad And Hollandaise Sauce

\$38

ENTRECÔTE POÊLÉE, SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT AU CHOIX

Rib Eye Steak With Black Pepper Or Blue Cheese Sauce

\$42

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI FOIE GRAS, TRUFFES

Seared Beef Fillet With Pan Fried Duck Liver, Madeira Truffle Scented Sauce

\$58

LE CHATEAUBRIAND GRILLÉ (500G), SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT

Grilled Beef Filet 'Chateaubriand' (Min 500G For 2 Persons)

\$58/pers

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

FILET DE BAR RÔTI, BEURRE D'ANCHOIS ET SAUCE SALSA AUX OLIVES

Pan Seared Seabass Served With Anchovy Butter and Olive Salsa

\$38

THON FAÇON "TATAKI" AU SESAME, CRÉMEUX EPINARDS SAUTÉS, SAUCE CRÈME À LA CITRONELLE

Grilled Marinated Soya Tuna Tataki With Sesame, Served With Sautéed Spinach, Saffron Mashed Potatoes & Lemongrass Cream Sauce

\$38

SOLE DE L'ATLANTIQUE NORD MEUNIÈRE, POMMES VAPEURS

Pan-Fried Dover Sole, Butter Lemon Sauce, Steamed Potatoes

\$68

NOS PLATS

GROSSE CÔTE DE VEAU DE LAIT 'SOUS LA MÈRE' RÔTIE AU FOUR, GRATIN DAUPHINOIS

Traditional Roasted Milk Fed Veal Chop Served With Potato Gratin And Natural Jus

\$68

CONFIT DE CANARD DES LANDES FAIT MAISON, POMMES SARLADAISES

Home Made Duck Confit Served With Potato "Sarladaise" With Greens

\$36

MAGRET DE CANARD DES LANDES SAUCE BIGARRADE, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE CAROOTE-ORANGE

Roasted Duck Breast From Landes, Seasonal Vegetables, Carrots Orange Purée And Orange Sauce

\$38

CASSOULET TOULOUSAIN 'MAISON' AU CONFIT

French 'Country Style' Baked Beans With Meats And Sausages, Served With Duck Confit And Pork Belly

\$38

CARRÉ D'AGNEAU MARINÉ AUX HERBES, AUBERGINES, COULIS AUX DEUX POIVRONS

Marinated Lamb Racks, Eggplant Mush With Parsnip Purée, Red & Yellow Capsicum Coulis

\$42

FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES ET TRUFFE

Roasted Spring Chicken With Truffle And Morel Cream Sauce

\$42

CARRÉ DE PORC, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE DIABLE

Pork Rack, Seasonal Vegetables, Sauce Diable

\$38

ANDOUILLETTE DE TROYES A.A.A.A, SAUCE MOUTARDE

French Pork Innards With Mustard Sauce

\$42

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE FRANCE (5) AFFINÉS AU LAIT CRU

Assorted Raw Milk French Cheese Plate With Salad

\$26

LA GRANDE 'PLANCHE' DÉGUSTATION AUX 10 FROMAGES

10 Assorted Cheese (Inclusive Of Goat Cheeses) To Share

\$44

DESSERTS

LE FAMEUX GÂTEAU CHAUD AU CHOCOLAT

Our Famous Hot Chocolate Cake

\$14

LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

The Traditional Crème Brulée With Madagascar Vanilla Pod

\$14

LES CRÊPES SUZETTE 'DEVANT VOUS' FLAMBÉES AU GRAND MARNIER

Hot Pancakes With Fresh Orange Juice, Flambées With Grand Marnier

\$26

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

GLACES ET SORBETS ARTISANALES DE LA MAISON « ALFERO »

Ice-Cream And Sherbets From "Alfero"

Vanilla, Bronte Pistachio, Lemon, Raspberry, Passionfruit, Hazelnut

FRAISES 'À LA MELBA'

Fresh Strawberries, Vanilla Ice-Cream And Chantilly Whipped Cream

\$14

PROFITEROLLES GLACÉES AU CHOCOLAT

Home Made Puff Pastry "Choux", Vanilla Ice-Cream And Hot Chocolate Sauce

\$16

LA COUPE GLACÉE ANGÉLUS: SORBET FRAMBOISE ARROSÉ AU CRÉMANT DE BOURGOGNE

Raspberry Sherbet Topped With Crémant From Burgundy

\$18

COUPE "GRIOTTINE" À LA GLACE PISTACHE

Pistachio Ice-Cream With French 'Griottes' Cherries Marinated In Brandy

\$18