

BOUCHON

BISTRO FRANÇAIS



HORS-D'OEUVRES

Soupe à l'Oignon 88

Onion Soup, Emmental Crouton

Les Huitres de la Saison

1/2 Doz 198 1Doz 378

Seasonal Oysters, Shallot Mignonette

Coquilles Saint Jacques 138

Pan Seared Scallops, with Quinoa Salad and Butternut Pumpkin Puree

Escargots de Bourgogne

1/2 Doz 98 1Doz 178

Burgundy Snails, Herb and Garlic Butter

Assiette de Foie Gras 148

Terrine of Foie Gras & Seared Foie Gras, Toasted Baguette, Fig Chutney

Assiette de Charcuterie 188

Foie Gras, Bayonne Ham (10M), Garlic Sausage, Saucisson Sec, Chorizo, Duck Rillettes

Assiette Mixte 288

Foie Gras, Bayonne Ham (10M), Garlic Sausage, Saucisson Sec, Chorizo, Duck Rillettes, Selection of 3 Cheeses
(Camembert / Reblochon / St. Maure / Bleu d'Auvergne / Comté)

Camembert de Campagne 138

Baked Camembert, Toasted Baguette

SALADES

Lyonnaise 98

Crispy Lardons, Frisée Lettuce, Poached Egg

Périgourdine 108

Smoked Duck Breast, Duck Gizzard, Foie Gras, Walnut

Maraîchère (v) 108

Warm Goat Cheese, Crispy Croutons, Mesclun Mix

Salade d'Asparagus (v) 108

Burrata, Sun Dried Tomatoes
Brioche Croutons, Bayonne Ham Vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

Moules à la Marinière

500g 218 1kg 368

Blue Mussels, White Wine, Garlic, Lemon, French Fries

Spaghetti (v) 188

Cherry Tomato Sauce, Basil and Burrata

Côte de Porc 238

Pork Cutlets, Caramelised Apple, Sauerkraut, Whole Grain Mustard Sauce

Poulet Rôti 258

Guinea Fowl with Puy Lentil, Matignon of Root Vegetables, Bacon Lardons and Red Wine Jus

Agneau Rôti 318

Rack of Lamb, Roasted Cauliflower with Anchovies and Lamb Jus

Fish of The Day 268

Spécialité de la Maison

Our Signatures

Confit de Canard 268

Crispy Duck leg with Feva Beans, Morel Mushrooms and Duck Jus

Tartare de Filet de Boeuf

150g 188 230g 268

Toasted Baguette, French Fries

Bouillabaisse Provençale 268

Seafood Stew

(Tiger Prawns, Mussels, Perch & Crab)

Boeuf Bourguignon 268

Braised Black Angus Shoulder, Red Wine, Bacon, Mash

STEAK FRITES

Onglet "Hanger"

370g / 13oz 298

Entrecôte "Ribeye"

340g / 12oz 318

Chateaubriand Grilled "Tenderloin"

285g / 10oz 318

All Steaks Served with French Fries, Provençal Tomato & Choice of: Béarnaise / Café de Paris Butter / Au Poivre

PETIT PLATS

Mix Green Vegetables 72

Asparagus, Broccoli, French Beans, Snow Peas

Épinards 72

Buttered Spinach

Haricots Verts Almondine 72

Green Beans, Toasted Almond

Salade Composée 72

Mixed Leaf Salad

Tartiflette 82

Potato, Bacon, Reblochon

ASSIETTE DE FROMAGES

Camembert / Reblochon / St. Maure / Bleu d'Auvergne

Comté Served with Toast and Dry Fruits

1 Selection 48 / 3 Selections 128 /

5 Selections 188 /

LES DESSERTS

Crème Brûlée 78

with Mixed Berries and Almond Cookies

Café Gourmand 98

3 Selections of the Day and Espresso Coffee

Mousse au Chocolat 78

with Sea Salt Caramel

Fondant au Chocolat 78

Apple Crumble 78

with Vanilla Ice Cream

Dessert du Jour 78

DESSERT WINE

Sauternes, Les Maitres Goustiers, *Bordeaux*, 2010 118

DESSERT COCKTAIL

Lillet Blanc, Served on Ice with a Slice of Orange, *Bordeaux* 78

BOUCHON

BISTRO FRANÇAIS



WHITE WINES

	Glass/Bottle
Chardonnay, Héritage de Carillan, <i>Languedoc, 2018</i>	70/308
Sauvignon Blanc, Séduction, <i>Languedoc, 2018</i>	80/328
Viognier, Delas Frères, <i>Rhône Valley, 2018</i>	88/408
Bourboulenc blend, Luberon, Famille Perrin, <i>Rhône Valley, 2018</i>	88/398
Sauvignon, Sémillon & Colombard blend, Château Moulin de Vignolle, <i>Bordeaux 2018</i>	98/448

Côtes du Rhône, Les Abeilles, Jean Luc Colombo, <i>Rhône Valley, 2017</i>	498
Château Bouscassé, Les Jardins, Pacherenc du Vic-Bilh <i>South West 2012</i>	550
Triennes, Les Auréliens Blanc, <i>Var, South East, 2014</i>	568
Riesling Domaines Schlumberger Les Princes Abbés, <i>Alsace, 2015</i>	608
Bourgogne Blanc, Domaine Vincent Girardin, <i>Burgundy, 2016</i>	628
Pouilly Fumé, Eric Louis, <i>Loire Valley, 2017</i>	698
Pouilly-Fuissé, Domaine Chanson, <i>Burgundy, 2015</i>	706
Chablis 1er Cru Fourchaume, <i>Burgundy, 2016</i>	848

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	Glass/Bottle
Saint Louis, Blanc de Blancs Brut, NV	78/318
Moët & Chandon, Imperial, <i>Champagne, NV</i>	148/738
Veuve Clicquot Rosé, <i>Champagne, NV</i>	948
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Champagne, NV</i>	998

DESSERT WINES & FORTIFIED WINES

	Glass/Bottle
Jurançon, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre, <i>Pyrénées, 2010</i>	78/318
Monbazillac, Château La Maroutié <i>Bergerac, 2012</i>	88/398
MAS Amiel Maury Vintage fortified wine, <i>South West,</i>	98/448
Sauternes, Château Doisy Vedrines, <i>Bordeaux, 2005 (37,5cl)</i>	118/308
MAS Amiel Maury Port style 30 years, <i>South West</i>	128/738

RED WINES

	Glass/Bottle
Merlot, Baron Philippe de Rothschild, <i>Languedoc, 2018</i>	78/318
Cabernet Blend, Château Puy de Guirande, <i>Bordeaux, 2018</i>	80/328
Carignan & Cinsault Ventoux, Famille Perrin, <i>Rhône Valley, 2018</i>	88/398
Pinot Noir, Jean Loron, <i>Languedoc, 2018</i>	88/398
Grenache & Syrah, Côtes-du-Rhône "Saint Esprit", Delas Frères, <i>Rhône Valley, 2018</i>	98/448

Vertigo, Mas Amiel, organic, <i>Maury, 2014</i>	468
Coteaux Bourguignons 'Un grain de poivre', <i>Burgundy, 2018</i>	498
Château Morin, Saint Estephe, <i>Bordeaux, St. Estephe, 2014</i>	578
Château Larrivaux, <i>Bordeaux, Haut-Medoc, 2012</i>	628
Bourgogne Hautes-Côtes-De-Nuit, Antonin Guyon, <i>Burgundy, 2017</i>	648
Sancerre, Eric Louis, <i>Loire Valley, 2017</i>	668
Château Peyreau St Emilion Grand Cru, <i>Bordeaux, Saint Emilion, 2013</i>	730
St Joseph, Domaine De Boisseyt, Les Garipelées, <i>Rhône Valley, 2017</i>	758
Château Clarke, <i>Bordeaux, Haut-Médoc 2011</i>	918
Savigny les Beaunes, 'Les Goudelettes,' Antonin Guyon, <i>Burgundy, 2017</i>	948
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Janasse, <i>Rhône Valley, 2017</i>	998
Gevrey-Chambertin, Dugat-Py, <i>Burgundy, 2015</i>	1478
Château Magdelaine, <i>Bordeaux, St-Emilion, 2009</i>	1500
Domaine de Trevallon, Alpilles, <i>Provence, 2014</i>	1600
Côte-Rôtie, Les Terrasses, Jamet, <i>Rhône Valley, 2013</i>	2100
Smith Haut Lafitte, Bordeaux, <i>Pessac-Léognan, 1998</i>	2945
Gevrey-Chambertin, Armand Rousseau, <i>Burgundy, 2006</i>	3200

ROSÉ WINES

	Glass/Bottle
Rocca Maura Les p'tits Galets Rose, <i>Roquemaure, France, 2017</i>	70/308
Whispering Angel, Château d'Esclans, <i>Côtes de Provence, 2018</i>	108/468

APERITIFS, LIQUORS & NON-ALCOHOLICS

APERITIFS

Pernod <i>Classic anise-flavoured Pastis</i>	68
Suze <i>Gentiane aperitif</i>	68
Martini <i>Bianco, Rosso</i>	68
Campari / Aperol	68
Lillet blanc <i>Served on ice with a slice of Lemon, Bordeaux</i>	78
Kir Royal <i>Sparkling Wine and Raspberry Liquor</i>	78

BEERS

Kronenbourg 1664 Blanc <i>(bottle 33cl)</i>	68
Kronenbourg 1664 <i>(draft 25cl or 50cl)</i>	52/82
Asahi <i>(bottle 33cl)</i>	58

SOFT DRINKS AND JUICES

Soft Drinks <i>Coke (Regular/Diet), Sprite, Soda, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	38
Juices <i>Pineapple, Orange, Tomato, Cranberry, Apple</i>	38
Water <i>Sparkling San Pellegrino, Still Aqua Panna (50cl)</i>	48

COFFEES & TEAS

Selection of Tea	32
Espresso, Americano, Decaffeinated	38
Café Latte, Cappuccino, Double Espresso	42

GIN

Gordon's - Bombay Sapphire	68
Tanqueray - Bulldog Gin	78
Hendricks	88

VODKA

Absolut Vodka - Smirnoff	68
Belvedere	78
Grey Goose	88

RHUM

Ron Zacapa 23 years	118
---------------------	-----

TEQUILA

Olmeca	78
Patron XO / Patron Silver	98

MOCKTAILS

Classic and seasonal cocktails upon request	58
	88