



# LA POULE AU POT

## A la carte

### Les entrées

Les 6 escargots six snails 16,00

Les coquilles scallops 23,00

✓ 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

### Les plats principaux

La sole de Douvres - meunière ou  
grillée Dover sole - fried in butter with  
lemon and parsley or plain grilled 49,00

L'escalope de veau  
aux champignons veal escalope with  
mushroom sauce 35,00

Le Lapin à la moutarde  
rabbit with mustard sauce 36,00

L'entrecôte de boeuf avec les frites  
sirloin steak with chips with a choice of sauce  
- garlic butter, pepper, or béarnaise 43,00

Le carré d'agneau  
Rack of lamb 45,00

Main courses are served with Pommes Purée - Mashed Potatoes

### Légumes - Vegetable Sides

- Petits pois à la française french peas & ham 7

VG - Haricots Verts green beans 6

✓ - Epinards spinach 7

✓ - Champignons à l'ail mushrooms with garlic 6

✓ - Carottes carrots 6

✓ - Salade Verte green salad 6

✓ - Frites chips 7 cooked in ground nut oil

✓ denotes vegetarian dishes VG 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

Our food may contain or have come into contact with  
wheat, fish, soy, peanuts, tree nuts, eggs, shell fish or  
dairy products

## Table d'hôte

2 plats 2 courses 41,95

3 plats 3 courses 48,95

### Entrées

Soupe à l'oignon, gratinée onion soup

Rillettes de saumon salmon terrine

VG Potage soup of the day

VG Ratatouille chaude ou froide  
warm or cold

✓ Tarte à l'oignon onion tart

Salade de roquette rocket salad,  
cheese and mushroom

✓ Quiche au fromage cheese quiche

Pâté de foie de volaille chicken liver pâté

### Plats principaux

Main courses are served with Pommes Purée - Mashed Potatoes

Suprême de poulet breast of chicken

Coq au Vin chicken in red wine sauce

VG Cassoulet traditional French stew  
'original recipe' or 'meat free'

Steak frites steak and chips

Boeuf bourguignon classic beef stew

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

Selle de gigot d'agneau rump of lamb

Saumon grillé grilled salmon

Foie de veau grillé grilled calf's liver

Saurade au fenouil sea bream with fennel

### Desserts

✓ Crème brûlée

✓ Glace Vanille

VG Sorbet citron

✓ Tarte tatin avec crème Chantilly

✓ Mousse au chocolat