

# 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, Spinach, Beurre Blanc Sauce

#### Escargots de Bourgogne

1/2 Doz 98 1Doz 178

Burgundy Snails, Herb and Garlic Butter

#### Assiette de Foie Gras 138

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

#### Asparagus (v) 108

Poached Egg, Truffle Hollandaise

### 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, Mash Potato, Caramelised Apple, Whole Grain Mustard Sauce

#### Poulet Rôti 228

1/2 Roasted Spring Chicken, Sweet Corn, Chard, Wild Mushrooms, Bacon Lardons, Pearl Onions

#### Agneau Rôti 318

Rack of Lamb with Crushed Potatoes, Spinach, Lamb Jus

#### Fish of The Day 268

### Spécialité de la Maison

Our Signatures

#### Confit de Canard 248

Duck Leg, Sautéed New Potatoes, Haricots Verts, Bacon Lardon, Pinot Noir and Orange Glaze

#### 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 298

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

#### Pomme Purée 62

Mashed Potato

#### 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>	78/318
Viognier, Delas Frères, <i>Rhône Valley, 2018</i>	88/408
Chardonnay, Petit Chablis, Château Maligny, <i>Burgundy, 2018</i>	98/448
Sauvignon, Sémillon & Colombard blend, Château Moulin de Vignolle, <i>Bordeaux 2018</i>	98/448

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

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	Glass/Bottle
Saint Louis, Blanc de Blancs Brut, <i>NV</i>	78/328
Moët & Chandon, Imperial, <i>Champagne, NV</i>	148/738
Veuve Clicquot Brut, <i>Champagne, NV</i>	750
Veuve Clicquot Rosé, <i>Champagne, NV</i>	790
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Champagne, NV</i>	1300

## DESSERT WINES & FORTIFIED WINES

	Glass/Bottle
Sherry, Palomino Fino, Tio Pepe, Jerez, <i>Spain, NV</i>	68/308
Port, Fine Ruby, Taylor's, Vila Nova de Gaia, <i>Portugal, NV</i>	88/398
Monbazillac, Château Lafargue, <i>South West, 2011</i>	88/398
Jurançon, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre <i>Pyrénées, 2011</i>	88/398
Sauternes, Les Maitres Goustiers, <i>Bordeaux, 2010 (37, 5cl)</i>	118/298

## 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

## RED WINES

	Glass/Bottle
Merlot, Baron Philippe de Rothschild, <i>Languedoc, 2018</i>	70/308
Cabernet Blend, Château Puy de Guirande, <i>Bordeaux, 2018</i>	78/318
Cabernet Sauvignon, Moulin de Gassac, <i>South of France, 2018</i>	80/338
Pinot Noir, Jean Loron, <i>Languedoc, 2018</i>	88/408
Grenache & Syrah, Côtes-du-Rhône "Saint Esprit", Delas Frères, <i>Rhône Valley, 2018</i>	98/448

Sancerre, Eric Louis, <i>Loire Valley, 2017</i>	498
Bourgogne Hautes-Côtes-De-Nuit, Antonin Guyon, <i>Burgundy, 2017</i>	598
Château Larrivau, <i>Bordeaux, Haut-Medoc, 2012</i>	628
St Joseph, Domaine de Boisseyt, Les Garipelées, <i>Rhône Valley, 2017</i>	700
Saint Estèphe de Calon Ségur, <i>Bordeaux, St. Estephe, 2016</i>	750
Château Peyreau St Emilion Grand Cru, <i>Bordeaux, Saint Emilion, 2013</i>	730
Savigny les Beaunes, 'Les Goudelettes,' Antonin Guyon, <i>Burgundy, 2017</i>	768
Château Clarke, <i>Bordeaux, Haut-Médoc 2011</i>	880
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Janasse, <i>Rhône Valley, 2017</i>	998
Gevrey-Chambertin, Dugat-Py, <i>Burgundy, 2015</i>	1378
Château Magdelaine, <i>Bordeaux, St-Emilion, 2009</i>	1400
Gevrey Chambertin, Louis Jadot <i>Burgundy, 2014</i>	1450
Domaine de Trevallon, Alpilles, <i>Provence, 2014</i>	1600
Château Sociando-Mallet, <i>Bordeaux, Haut-Medoc, 2000</i>	1700
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 Effet Mer Rose, <i>Roquemaure, France, 2017</i>	70/308
Whispering Angel, Château d'Esclans, <i>Côtes de Provence, 2018</i>	98/468

### GIN

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

### VODKA

Absolut Vodka - Smirnoff	68
Belvedere	78
Grey Goose	88

### RHUM

Havana Club - Bacardi - Myers Darks	78
Ron Zacapa 23 years	118

### TEQUILA

Olmecca	78
Patron XO / Patron Silver	98

### MOCKTAILS

Classic and seasonal cocktails upon request	88
---	----