

MAISON FRANÇOIS

Le pain

pain de campagne (v) 5.5
flatbreads - moules marinière 16.5 | escargots, lardons, bone marrow 16.5
pissaladière 16.5 | oignons de Roscoff, Taleggio, za'atar 16.5
supplément caviar (15g/30g) 50/100 supplément de truffe (1g) 8

Hors d'oeuvres et charcuterie

oeuf en gelée
oeuf mimosa, anchovies, radishes, tapenade
celeriac remoulade (v)
Comté gougères
soupe à l'oignon
anchovies, burrata, chilli, pain grillé à l'ail
crab, fennel, samphire, capers, croûton
pork belly brochette, boudin noir, apple
carpaccio de bœuf, sauce moutarde
jambon noir de Bigorre - add celeriac
pâté en croûte maison

Les salades et les légumes

salade César préparé à la minute
salade verte maison (v)
salade Niçoise
tarte tatin aux oignons de Roscoff, crème fraîche, frisée, câpres (v)
bitter leaves, fennel, orange, almonds (v)
beetroot, citrus, samphire (v)
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli
pumpkin, champignons sauvages, truffe (v)
seasonal greens - lemon, olive oil (v) or chilli, garlic (v)

Les pâtes

ravioles du Dauphiné
pappardelle, ragout de lapin et moutarde

Les poissons et les viandes

poisson du jour (market price)
cod, cassoulet aux champignons sauvages, aioli 40
seabass, clams, sauce vierge 42
poulet rôti, fines herbes (quarter/half) 20/32
côtelette de porc, sauce moutarde 40
côte de veau, jus, beurre noisette, sauge et câpres 38
entrecôte de boeuf au poivre 42
bavette, sauce bordelaise, frites 28

À partager

poulet rôti entier, frites, salade
châteaubriand, béarnaise, frites, salade

Les pommes de terre

pommes frites (v) 6.5 | pomme purée (v) 7
pommes de terre rôties (v) 7

please inform your server if you have any allergies or special dietary needs.
*consuming raw meat and shellfish increases your risk of foodborne illness.
a discretionary service charge of 15% will be added to your bill.

34 Duke Street St James's, London SW1Y 6DF

Apéritif

kir 12
kir royale 20
Picon bière 10
maison michelada 15
citron pressé 7
pepper fraise 17
gentiane citron 16
Ricard pastis 11

Fruits de mer

le plateau de fruits de mer

oysters*, mussels, 60
clams, prawns, crab,
brown shrimps
rock oysters*, 18/36
sauce mignonette
(3/6)
pint of prawns 16
pint of mussels 16
caviar (15g/30g) 50/100

Tartare de boeuf préparé à la minute

tartare de boeuf* 26/50
tartare de boeuf*, 34
bone marrow

supplément bloody oyster* - 7.5
supplément caviar - 50/100
(15g/30g)
supplément de truffe (1g) 8

avec un petit cocktail

petit Belvedere martini 10
petit bull shot 10
petit maison michelada 10
petit bloody mary 10

Executive Chef Partner: Matthew Ryle

Executive Pastry Chef: Jérémy Prakhin

wifi: Maison Francois Guest

password: maison2020