

MAISON FRANÇOIS

Le pain

pain de campagne (v) 5

flatbreads – moules marinière 15 | chicory, Camembert, balsamic, walnut (v) 13

escargots, lardons, bone marrow 15 | pissaladière 15

supplément caviar (15g/30g) - 45/90

supplément de truffe (1g) - 7

Hors d'oeuvre et charcuterie

oeuf en gelée 14

radishes, cervelle de canut (v) 10

celeriac remoulade (v) 9

Comté gougères (v) *supplément de truffe (1g) - 7* 9

soupe à l'oignon gratinée 14

anchovies, burrata, chilli, pain grillé à l'ail 18

shellfish cocktail, avocado, butterhead lettuce 21

veal belly and sweetbread brochette, sauce ravigote 19

jambon noir de Bigorre – add celeriac remoulade 21/25

pâté en croûte maison 18

Les salades et les légumes

salade verte maison (v) 10

endive, beetroot, pear, walnut pistou (v) 13

winter leaves, fennel, citrus, almonds (v) 13

pumpkin, cèpes, truffe, sage (v) *supplément de truffe (1g) - 7* 15

cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli 15

aubergine, romesco, ricotta salata (v) 13

winter greens – lemon, olive oil (v) or chilli, garlic (v) 8

Les pâtes

ravioles du Dauphiné, Comté, poivre noir (v) 20

rigatoni, saucisse de Morteau, chilli, fennel 22

supplément de truffe (1g) - 7

Les poissons et les viandes

poisson du jour (market price)

halibut, pumpkin, câpres, dill, beurre noisette 38

cod, onions, pig's trotter 37

poulet rôti, fines herbes (quarter/half) 18/30

côtelette de porc, sauce moutarde 37

côte de veau, jus, beurre noisette, sauge et câpres 37

entrecôte de boeuf au poivre 42

bavette, sauce bordelaise, frites 24

À partager

poulet rôti entier, frites, salade 74

châteaubriand, béarnaise, frites, salade 95

supplément de truffe (1g) - 7

Les pommes de terre

pommes frites (v) 5 | pomme purée (v) 5 | tartiflette Savoyarde 12

pommes frites à la truffe (v) 12 | *supplément de truffe (1g) - 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

Aperitif

kir 9

kir Royale 20

picon bière 9

pastis Duval 7

citron pressé 6

maison michelada 13

Fruits de mer

le plateau de fruits de mer

oysters, mussels, 45

clams, prawns, brown

shrimps, crab*

rock oysters*, 15/30

sauce mignonette
(3/6)

pint of prawns 16

pint of mussels 16

caviar (15g/30g) 45/90

Tartare de boeuf

préparé à la minute

tartare de boeuf* 25/48

tartare de boeuf*, 33

bone marrow,

bloody oyster*

supplément caviar (15g/30g) - 45/90

supplément de truffe (1g) - 7

avec un petit cocktail

petit Belvedere martini 8

bull shot 8

petit maison michelada 8

petit bloody mary 8

Executive Chef: Matthew Ryle

Executive Pastry Chef: Jérémy Prakhin

wifi: Maison Francois Guest

password: maison2020