

# MAISON FRANÇOIS

## Le pain

pain de campagne (v)	5	
flatbreads - moules marinière	15.5   escargots, lardons, bone marrow	15.5
à la fondue de fromage aux truffes (v)	16.5   pissaladière	15.5
<i>supplément caviar (15g/30g) - 45/90</i>		

## Hors d'oeuvres et charcuterie

oeuf en gelée	14
radishes, cervelle de canut (v)	12
celeriac remoulade (v)	9
Comté gougères (v)	9
soupe à l'oignon gratinée	14
anchovies, burrata, chilli, pain grillé à l'ail	18
sweetbread brochette, sauce ravigote	21
carpaccio de bœuf, sauce moutarde	26
jambon noir de Bigorre - add celeriac remoulade	21/25
pâté en croûte maison	18

## Les salades et les légumes

salade verte maison (v)	10.5
beetroots, citrus, samphire, almonds (v)	13
leek vinaigrette, croûton, bottarga	14
pumpkin, champignons sauvages, truffe	15.5
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli	15.5
carrots, chickpeas, dukkah (v)	13.5
seasonal greens - lemon, olive oil (v) or chilli, garlic (v)	9.5

## Les pâtes

ravioles du Dauphiné, Comté, poivre noir (v)	22
reginette, ragoût de canard	25

## Les poissons et les viandes

poisson du jour	(market price)
cod, vadouvan spice, pumpkin, radicchio, fines herbes	38
halibut, beurre rouge, winter leaves	38
poulet rôti, fines herbes (quarter/half)	18/30
côtelette de porc, sauce moutarde	38
côte de veau, jus, beurre noisette, sauge et câpres	38
entrecôte de boeuf au poivre	42
bavette, sauce bordelaise, frites	25

## À partager

poulet rôti entier, frites, salade	75
châteaubriand, béarnaise, frites, salade	95

## Les pommes de terre

pommes frites (v) 6 | pomme purée (v) 7 | pommes Anna, truffe (v) 8.5

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	9
kir Royale	20
picon bière	9
pastis Duval	11
maison michelada	13
bull shot	13
citron pressé	6
MF x botivo spritz	7

## Fruits de mer

### le plateau de fruits de mer

oysters, mussels, clams, prawns, brown shrimps, crab*	45
rock oysters*, sauce mignonette (3/6)	15/30
pint of prawns	16
pint of mussels	16
caviar (15g/30g)	45/90

## Tartare de boeuf préparé à la minute

tartare de boeuf*	26/50
tartare de boeuf*, bone marrow	32
<i>supplément bloody oyster* - 6.5</i>	
<i>supplément caviar (15g/30g) - 45/90</i>	

## avec un petit cocktail

petit Belvedere martini	8
petit bull shot	8
petit maison michelada	8
petit bloody mary	8

Executive Chef Partner: Matthew Ryle

Executive Pastry Chef: Jérémy Prakhin

wifi: Maison Francois Guest

password: maison2020