

MAISON FRANÇOIS

Le pain

pain de campagne (v) 5.5
flatbreads – moules marinière 16.5 | escargots, lardons, bone marrow 16.5 |
provençal, stracciatella, pistou (v) 16.5 | pissaladière 16.5
supplément caviar (15 g/30g) - 50/100

Hors d'oeuvres et charcuterie

oeuf en gelée 16
crudités, panisse, tapenade d'olives noires, aioli (v) 15
celeriace remoulade (v) 9.5
Comté gougères (v) 9.5
artichoke, sauce ravigote 16
soupe de poisson, croûtons, gruyère, rouille 15
anchovies, burrata, chilli, pain grillé à la tomate 18
crab, fennel, samphire, capers, croûton 27
brochette de canard, grapefruit 16
carpaccio de bœuf, sauce moutarde 26
jambon noir de Bigorre – add celeriace remoulade 22/27
pâté en croûte maison 18

Les salades et les légumes

salade César préparée à la minute 20
salade verte maison (v) 12
salade Niçoise 24
haricots jaunes, foie gras, girolles 30
tarte tatin aux oignons de Roscoff, crème fraîche, frisée, câpres (v) 19
ratatouille, sauce pistou 14
courgette, lemon, harissa, mustard (v) 14
tomates à la provençale, fines herbes 15
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli 15.5
carrots, chickpeas, dukkah (v) 14
seasonal greens – lemon, olive oil (v) or chilli, garlic (v) 11

Les pâtes

agnolotti, petit pois, courgettes, mint (v) 26
rigatoni, ragoût de Morteau saucisse, fennel 28

Les poissons et les viandes

poisson du jour (market price)
cod, bouillabaisse, orzo, fenouil, samphire 40
turbot, cockles, sauce vierge 44
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 bœuf 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 nouvelles vapeur (v) 8
pommes de terre nouvelles rôties, fromage blanc (v) 8.5

please inform your server if you have and 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
pastis Duval 12
maison michelada 15
citron pressé 7

Fruits de mer

le plateau de fruits de mer

oysters, mussels, 60
clams, prawns, brown
shrimps, crab*
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)*

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