



LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ET SA CHUTNEY AUX RAISINS £10.75

Foie gras terrine with white port and grape chutney

OS À MOELLE, SALADE ET TOAST £6.50

Roasted bone marrow, parsley and gherkin salad

MOSAÏQUE DE PINTADE ET CAILLE COMPOTE D'ABRICOTS SECS £6.50

Terrine of guinea fowl and quail with a shallot and apricot chutney

SALADE DE CŒUR D'AGNEAU CROUSTILLANT SAUCE GRIBICHE, SALADE DU MARCHÉ £6.50

Deep fried lambs' hearts in herb breadcrumbs, caper mayonnaise

SAUMON FUMÉ AUX CÂPRES £9.50

Smoked salmon with shallots and capers

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE £7.00 / £13.00

Garlic and parsley buttered snails with crunchy bread (6 or 12)

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE £6.50

French onion soup with 'gratinee' cheese toasts

SALADE DE CHICON ET BETTERAVE MARINÉE À L'ORGANE £6.00

Salad of chicory and beetroot marinated in oregano

HUITRES D'IRLANDE 6 PIÈCES/12 PIÈCES £10.50 / £19.50

Irish oysters from Carlingford with shallot vinegar 6 or 12

SAUCISSE DE MORTEAU TIÈDE, LENTILLES DU PUY ŒUF DE CANARD POCHÉ £8.50

Warm Morteau sausage with lentils and poached duck egg

SALADE DE HARICOTS VERTS ET D'ENDIVES AU BLEU D'Auvergne £6.50

Green bean and endive salad with walnuts and blue cheese

LES PLATS

BOUILLABAISSE £18.00

Mediterranean fish stew with garlic and saffron mayonnaise

GOUJONS DE SOLE FRITS, PURÉE DE PETIT POIS £18.00

Breaded fillets of sole with peas and French fries

DORADE ROYALE POËLÉE AVEC SA PURÉE D'AUBERGINES AU CUMIN ET SES

TOMATES CONFITES £17.50

Gilthead bream pan fried, cumin scented aubergine puree and oven dried tomatoes

SOLE LIMANDE MEUNIÈRE £18.00

Pan fried lemon sole with nut brown parsley butter

TARTARE DE BŒUF AUX COUTEAUX, FRITES ET SALADE £19.50

Hand cut steak tartare French fries and salad

TOURNEDOS PÉRIGOURDINE, FOIE GRAS POËLÉ JUS AUX TRUFFES £29.50

Centre cut fillet of beef, pan fried foie gras, Madeira truffle sauce

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI À L'AIL ET THYM POUR DEUX RATATOUILLE ET POMMES DAUPHINOISE £34.50

Roasted rack of Cotswold lamb, Provençale style vegetables and baked cream potatoes (please allow a minimum 30 mins preparation time)

CONFIT DE CUISSE DE CANARD DE CHALONS LENTILLES DU PUY ET POMMES PURÉE £15.00

Duck leg slowly cooked in its fat, Puy lentil stew and mashed potato

EPIGRAMME D'AGNEAU, GRATIN DE NAVETS RÉMOULADE AU RADIS NOIR £15.00

Breast of lamb bread crumbed and deep fried, black radish mayonnaise, creamed turnips

LES GRILLADES

SOLE LIMANDE £18.00

DARNE DE SAUMON £13.75

RUMP STEAK £18.00

FAUX FILET (260G) £25.00

CHÂTEAUBRIAND (POUR 2) £58.00

RIBEYE (220G) £20.00

COTE D'AGNEAU (3 PIÈCE) £17.50

Les grillades sont servies avec des pommes frites et sa sauce béarnaise.

L'origine de notre bœuf est Ecossé et est maturée pendant une période de 28 jours sur l'os.

LES LÉGUMES ET SALADES

HARICOTS VERTS £3.50

ÉPINARDS EN BRANCHES £4.50

POMMES MOUSSELINE £3.50

FRITES £3.50

RATATOUILLE PROVENÇALE £3.50

POMMES VAPEUR £3.00

LES EN-CAS - AVAILABLE FROM 2.30PM UNTIL 6.30PM

SALADE NIÇOISE £8.00

TERRINE MAISON £6.50

SOUP A L'OIGNON GRATINÉE £6.50

SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE BLEU £6.50

ENTRECÔTE BÉARNAISE, SALADE ET FRITES £16.25

STEAK BAGUETTE, FRITES ET SALADE £9.50

CROQUE-MONSIEUR £6.50

SAUMON FUMÉ £8.00

CRÈME BRÛLÉE £6.00

VACHERIN MONT BLANC £6.00

OPENING HOURS

MORNING COFFEE - MON TO FRI 10:00 - 12:00

LUNCH - MON TO FRI 12:00 - 14:30

AFTERNOON BITES - MON TO FRI 14:30 - 18:00

DINNER - MON TO SAT 18:00 - 22:30

WEBSITE: WWW.BRASSERIESTJACQUES.CO.UK

EMAIL: BRASSERIESTJACQUES@BTCONNECT.COM

TEL: 0207 839 1007

VAT is included.

All dishes may contain traces of nuts and shot may be found in our game.

An optional 12.5% service charge will be added to your bill.