

MAISON FRANÇOIS

Le pain

pain de campagne (v)	5
flatbreads – moules marinière 15 wild garlic, chilli, stracciatella (v)	14
escargots, lardons, bone marrow 15 pissaladière 15	
supplément caviar (15g/30g) – 45/90	

Hors d'oeuvre et charcuterie

oeuf en gelée	14
crudités, panisse, tapenade, aioli (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
lamb brochette, caillé de chèvre, harissa	18
crab salad, fennel, monk's beard, croûton	22
jambon noir de Bigorre – add celeriac remoulade	21/25
pâté en croûte maison	18

Les salades et les légumes

salade verte maison (v)	10
beetroot, endive, apple, walnuts (v)	13
iberiko tomatoes, fennel, horseradish, croûtons (v)	14
green asparagus, wild garlic, sauce gribiche (v)	19
cabbage, anchoïade, breadcrumbs, chilli	15
leek vinaigrette, croûton, bottarga	13
courgette, preserved lemon, wild garlic, hazelnut (v)	13
seasonal 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

Les poissons et les viandes

poisson du jour	(market price)
halibut, pea fricassée, dill	38
cod, haricots de coco, sauce pistou	38
poulet rôti, fines herbes (quarter/half)	18/30
côtelette d'agneau 'Barnsley', sauce aux morilles	40
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

Les pommes de terre

pommes frites (v) 5 pomme purée (v) 5	
pommes nouvelles rôties, fines herbes (v) 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

Aperitif

kir	9
kir Royale	20
picon bière	9
pastis Duval	11
citron pressé	6
maison michelada	13
bull shot	13

Fruits de mer

le plateau de fruits de mer

langoustines, mussels,	45
clams, prawns, brown	
shrimps, crab	

langoustines (1/3/6) 6/18/34

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*, 30
bone marrow

supplément caviar (15g/30g) – 45/90

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