



OVEN READY

[WINTER 2018 - 2019]

SATURDAY SAMEDI

LASAGNE

Traditional Beef Lasagne,
Creamy Garlic and Herb Bechamel
Sauce with Cheddar Cheese,
Served with Crunchy Salad
and Vinaigrette

LASAGNES

*Lasagnes traditionnelles au bœuf,
Sauce Béchamel Crémeuse à l'Ail et aux
Herbes avec Fromage Cheddar,
Servies avec Salade Croquante
et Vinaigrette*

xxx

BAKEWELL TART

Butter Pastry with a Soft Almond
Frangipane and Raspberry Jam

TARTE BAKEWELL

*Pâtisserie au Beurre avec Frangipane
et Confiture de Framboises*

SUNDAY DIMANCHE

BEEF BOURGUIGNON

Slow Cooked Beef
in a Rich Red Wine Sauce,
Creamy Mashed Potatoes,
Glazed Carrots and Roasted Parsnips

BOEUF BOURGUIGNON

*Cuisson Lente dans une
Sauce au Vin Rouge,
Ecrasé de Pommes de Terre à la Crème,
Carottes Glacées et Panais Rôtis*

xxx

DECADENT CHOCOLATE BROWNIE

Decadent Chocolate Brownie,
served with Peanut Butter

BROWNIE AU CHOCOLAT DÉCADENT

*Brownie au Chocolat Décadent,
servi avec du Beurre de Cacahuètes*

TUESDAY MARDI

MOUSSAKA

Cinnamon Spiced Lamb Moussaka,
Mingling with Aubergines and
a Delicious White Sauce

MOUSSAKA

*Moussaka d'Agneau Epicé à la Cannelle,
Mélangé avec des Aubergines et
une Délicieuse Sauce Blanche*

xxx

TIRAMISU

Brandy Tiramisu
Layered with Coffee Soaked Sponge

TIRAMISU

*Tiramisu au Brandy avec
Couches de Biscuit Trempé au Café*

WEDNESDAY MERCREDI

FISH PIE

Creamy Fish Pie with Salmon, Cod,
Prawns, Mussels served with a Lemon
White Sauce, wrapped in Puff Pastry,
served with Buttered New Potatoes

TOURTE AU POISSON

*Tourte Feuilletée au Poisson Crémeuse
au Saumon, Morue, Crevettes Roses,
Moules Sauce Blanche au Citron,
Pommes de Terre Nouvelles au Beurre*

xxx

STICKY TOFFEE PUDDING

Classic Sticky Toffee Pudding served
with Proper Homemade Thick Custard

STICKY TOFFEE PUDDING

*Pudding Classique au Caramel au Lait,
servi avec une Crème Anglaise Maison*

THURSDAY JEUDI

TARTIFLETTE

Reblochon Cheese & Bacon
Tartiflette Sliced Potatoes
served with a Winter Salad

TARTIFLETTE

*Tartiflette au Reblochon, Lard
et Tranches de Pommes de Terre
servie avec une Salade d'Hiver*

xxx

WHITE RUSSIAN CHEESECAKE

White Russian Cheesecake
Ginger Biscuit Base with Khalua
and Shavings of White Chocolate

WHITE RUSSIAN CHEESECAKE

*Cheesecake façon White Russian,
Base de Biscuit au Gingembre et Khalua
et Copeaux de Chocolat Blanc*

FRIDAY DIMANCHE

CHICKEN PIE

Chicken Thighs Cooked in Bechamel
Sauce with Sautéed Mushrooms
and Short Crust Pastry

TOURTE AU POULET

*Tourte avec Cuisses de Poulet et
Béchamel, Champignons Sautés
et Pâte Brisée*

xxx

LEMON TART

Individual Lemon Tarts,
Sweet Pastry with a Tangy Lemon Curd

TARTE AU CITRON

*Tartelettes Individuelles au Citron,
Pâte Sablée avec Lemon Curd Acidulée*

€20 ADULTES
€10 MENU ENFANT

[FRESHLY PREPARED EVERYDAY]
[OVEN READY OR SERVED HOT]

CHEFS NIGHT OFF MONDAY

ASK FOR
OUR VEGETARIAN
OPTIONS