

Sunday Menu

Starters / Entrées

Caldo Verde

Soupe traditionnelle tiède à base de pommes de terre, de Chouriço, et de feuilles de chou cavalier ou de chou kale hachées finement.

Warm traditional soup made with potatoes, chouriço sausage, and thinly sliced collard greens or kale.

Salade de pêches et mozzarella

Pêches grillées au miel avec mozzarella, tomates, jambon serrano

Honey grilled peaches with ripped mozzarella, tomatoes, serrano ham

Saumon fumé au piment doux servi avec du pain

Smoked Salmon with sweet chilli served with bread

Plats Principaux / Mains

Confit de poulet

Poulet sur l'os cuit lentement servi avec pommes de terre rôties au citron et au thym

Slow cooked Chicken on the Bone served with Roast Potatoes in lemon and thyme

Rôti de lentilles et grains

Deux tranches de notre rôti végétalien fait maison, servies avec un mélange de légumes traditionnels

Two slices of our homemade vegan Lentil & Seed Roast served with traditional panache of vegetables.

Filet de porc rôti

Succulent filet de porc avec sauce aux pommes et à la moutarde de Dijon, farce maison

Succulent Loin of pork with apple & Dijon mustard sauce, with roasted potatoes, vegetables and homemade stuffing.

Faux Filet de boeuf rôti

jus de vin rouge et pudding du Yorkshire fait maison

Roasted Sirloin of Beef, Red Wine Jus, with roasted potatoes, vegetables and homemade Yorkshire pudding

Trois plats

27.50 €

(Three Course)

Desserts

Crème au citron et sablé

Lemon Posset with Shortbread

Tarte crumble aux mûres servie avec de la glace

BlackBerry Crumble tart with Ice Cream

Glace à la Vanille

Vanilla Ice Cream

Tarte au chocolat

Tarte garnie de ganache au chocolat, servie avec des noix

Sweet pastry tart with a rich chocolate ganache filling, served with ice cream and topped with nuts