

# LE SOIR

tous les soirs de la semaine & le week-end

à partir de 18h30

## FRENCH HOUSE TAPAS

### FROMAGES ET CHARCUTERIES

Planche de fromages - Maison Beillevaire (V)	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries - Maison Montalet	19
Planche French House, charcuteries et fromages artisanaux	29

### À PARTAGER

Fougasse à la tapenade, crème acidulée (V)	9
Houmous, pain pita, pois chiches, citron et persil (V)	10
Rillettes de canard sur toast, poire & camembert	11
Stracciatella à la truffe, toast de pain grillé (V)	17
Tarte #1, bleu d'Auvergne, pousses d'épinard, poires et noix (V)	16
Tarte #2, jambon blanc, comté, oignons, huile de truffe	16
Tarte #3, jambon de Pays, coulis de tomate, Mozzarella Di Bufala, shiitakés	16

### MENU ENFANT -12 ans

Merlu ou steak haché "Ferme des Belles Robes" - risoto de fregola ou purée de pommes de terre maison - cookie "Pépité Cookie", sirop à l'eau	14
--	----

## FRENCH HOUSE x TANGUY LAVIALE

### ENTRÉES

Lieu jaune en gravelax, mariné au zaatar, pommes de terre grenaille en vinaigrette	14
Tartare de truite des Pyrénées, jaune d'oeuf confit, pommes paille	15
Foie gras poêlé, carottes rôties et vinaigrette à l'orange	14
Bourguignon de champignons bruns, échalotes acidulées & pickles de graines de moutarde (V)	11

### PLATS

Papillote de merlu, jeunes légumes, sauce crabe	23
Magret de canard, salade tiède d'orge perlé, shiitakés et tartare d'algues	24
Échine de cochon confite, blanquette d'artichauts, huile de laurier brûlé, câpres frits	24
Persillé de boeuf, basse-côte 150g, purée de pommes de terre maison et sauce vierge aux herbes	25
Ravioles de Royans, comté et persil, tête de moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)	20
Poulpe snacké, asperges blanches, oeufs de truite & citron brûlé	26

### DESSERTS

Pomme fondante, mousse châtaignes, caramel de pommes et crumble	9
Le Chou au chocolat, pralin noisette et pignon, glace vanille	10
Citron givré, lemon curd, granité & madeleine	10
Ile flottante, crème pralinée, poire & gingembre	9

# DINNER

from 6:30pm

## FRENCH HOUSE TAPAS

### CHEESES & COLD CUTS

---

Cheese platter (Maison Beillevaire)	
3 matured cheeses	14
5 matured cheeses	22
Cold cuts platter (Maison Montalet)	19
Mix platter (Maison Beillevaire & Montalet)	29
Artisanal cheeses & cold cuts	

### TO SHARE

---

Fougasse filled with olive tapenade & sour cream (V)	9
Hummus, homemade pita bread, chickpeas, lemon & parsley (V)	10
Duck rillettes on toast, pear & camembert	11
Truffle stracciatella cheese & toast (V)	17
Tarte #1, Auvergne blue cheese, spinach shoots, pears & walnuts* (V)	16
Tarte #2, white ham, comté cheese, onions, truffle oil*	16
Tarte #3, cured ham, tomato coulis, Mozzarella Di Bufala, shiitake mushrooms*	16

\*Thin crust pizza: allow us 20 mins cooking time

### KIDS MENU

-12 yo

---

Hake or beef patty from "La Ferme des Belles Robes" - fregola risoto or homemade mashed potatoes - cookie from "Pépité Cookie", fruit cordial	14
---	----

## FRENCH HOUSE x TANGUY LAVIALE

### STARTERS

---

Pollock gravelax marinated in zaatar, baby potatoes in vinaigrette	14
Trout tartare, candied egg yolk, straw chips	15
Pan-fried foie gras, roasted carrots & orange vinaigrette	14
Brown mushroom Bourguignon, tangy shallots & pickled mustard seeds	11

### PLATS

---

Hake en papillote, baby vegetables, crab sauce	23
Duck breast, warm pearl barley salad, shiitake mushrooms & seaweed	24
Pork loin confit, artichoke blanquette, burnt bay leaf oil, fried capers	24
Chuck Flap Angus, low rib - 150g, homemade mashed potatoes & sauce vierge, herbs	25
Ravioles de Royans, small ravioli stuffed with Comté & parsley, Tête de Moine cheese, fresh cream, chive oil (V)	20
Seared octopus, white asparagus, trout roe & charred lemon	26

### DESSERTS

---

Slow cooked apple, chestnut mousse, apple caramel & crumble	9
Le Chou au chocolat, hazelnut & pine nut praline, vanilla ice cream	10
Frosted lemon, lemon curd, granita & madeleine	10
Floating island, praline cream, pear & ginger	9

Origin of our meat: France / EU

All our prices indicated are inclusive of service.  
If you have any allergies, please let us know.

(V) = Vegetarian