

Chez Elles

£

Green olives*	4
Toasted bread and butter*	4.5
Jambon de bayonne	8
Rosette de Lyon	8
Duck rilette	9
Spicy lamb croquettes	8
Assiette 3 fromages*	10
Charcuterie board	18
Soupe a l'oignon gratinée - <i>French onion soup*</i>	9
Oeuf mayo - <i>Eggs mayonnaise w/ tarragon*</i>	8
Escargots de bourgogne - <i>Snails in parsley & garlic butter</i>	11
Ris de veau, chapelure aux herbes - <i>Veal sweetbread, sauce gribiche</i>	11
Soufflé au comté, truffe & mornay sauce - <i>Cheese soufflé w/ truffle*</i>	12
Cuisses de grenouille en persillade - <i>Frog legs in garlic butter</i>	12
Crevettes marinées aux agrumes - <i>Marinated shrimps in citrus</i>	11
Moules marinières au vin blanc & à la crème - <i>Mussels, cream & white wine sauce w/ fries</i>	22
Tartare de boeuf, frites, salade - <i>Steak tartare, fries & salad</i>	23
Confit de canard, pommes de terre salardaises - <i>Duck leg confit w/ roasted potatoes</i>	24
Truite confite, concassé de tomate & truffe - <i>Confit trout, tomato & truffle sauce</i>	24
Onglet de boeuf, à l'échalote ou au poivre - <i>Beef onglet steak, peppercorn or shallot sauce w/ fries</i>	25
Parmentier d'aubergine, chèvre chaud - <i>Couscous tomato & melted goat cheese*</i>	20
Crème brûlée vanilla & pistachio*	7
Tarte tatin*	8
Chocolate cake w/ caramel*	7
Crêpe Suzette*	8

**Vegetarian*

Please let us know if you have any allergies

an optional 12.5% service charge is shared equally among our staff

Wine

Sparkling

Domaine J Gess - Crémant d'Alsace 11/40

Michel Marcoult - Champagne 13/55

Orange

Gros manseng - Terroires & cépages 2023 (lande) 10.5/45

White

St Laurand, ugni blanc 2022 (languedoc) 8.5/30

Chateau saint benezet - chardonnay 2022 (languedoc) 9.5/38

Picpoul de pinet - Domaine Muret 2022 (languedoc) 10/42

Bonnet blanc - muscadet 2022 (loire) 10.5/45

Les athletes - sauvignon blanc 2021 (touraine) 12/55

Rose

Domaine le petit roubié - cabernet blend (pay d'oc) 9.5/38

Red

St laurand - carignan 2021 (languedoc) 8.5/30

Rocarel - grenache blend 2019 (languedoc) 9/33

Roncier - pinot noir 2019 (burgundy) 9.5/38

Roc meynard - cabernet franc blend 2020 (bordeaux) 10.5/45

Domaine maby - grenache, syrah blend 2021(cote du rhone) 12/46

Les athletes - cabernet franc 2022 (saumur) 52

Happy bistro 3pm - 7pm

Ricard £5

Cheese board + 50cl wine £20

Charcuterie + 50cl wine £20

Snails + 2 gls Cremant £25