



CAFÉ  
*Lapérouse*

LIMONADIER DU ROI  
DEPUIS 1766



## À PARTAGER To share

Pain & beurre.....	£7
Bread & butter	
Chiffonnade de jambon de Parme, cornichons.....	£17
<i>Parma ham chiffonade, pickles</i>	
Nos 6 Huitres françaises.....	£36
<i>Our 6 french oysters</i>	
Tarama Royal, Melba Toast.....	£12
<i>Royal Tarama, Sourdough Toast</i>	
Beluga caviar - 30gr.....	£190
Oscietra caviar - 30gr.....	£120



## HORS D'ŒUVRE Starters



Cœur de saumon fumé Impérial, crème aux herbes.....	£24
<i>Homemade cured and smoked Imperial salmon fillet, cream with herbs</i>	
Foie gras de canard maison, chutney d'agrumes.....	£34
<i>Homemade duck foie gras, citrus chutney</i>	
Gratinée à l'oignon des Halles V*	£19
<i>Our famous Gratinée des Halles onion soup V*</i>	
La charlotte de pommes de terre, caviar.....	£54
<i>Our famous potato charlotte, caviar</i>	
Le Croque Lapérouse, salade, mesclun.....	£21
<i>Lapérouse's Croque Monsieur, mesclun salad</i>	
Le Croque Royal, à la truffe.....	£25
<i>Croque Monsieur Royal with truffle, mesclun salad</i>	
Les 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé .....	£19
<i>The 6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>	
Pâté en croûte de canard, foie gras, thym.....	£21
<i>Duck pâté en croûte with foie gras, thyme</i>	
Salade de Homard bleu, façon Caesar.....	£40
<i>Native lobster salad, Caesar style</i>	
Salade de quinoa, grenades, avocat, dukkah V*	£17
<i>Quinoa salad, pomegranate, avocado, dukkah V*</i>	
Tartare de bar mariné assaisonné d'une très bonne huile d'olive, citron.....	£24
<i>Sea bass tartare with extra virgin olive oil, lemon</i>	

V\* plats végétarien. -V\* vegetarian. Net prices ATI. Service included.

If you have any dietary requirements, allergens or intolerances, please inform your server before ordering. For more detail of allergenic ingredients used in our menu, we have an information pack available. Please note that our kitchen and food service areas are not nut-free or allergen-free environments.

A discretionary service charge of 15% will be added to your bill.



## LAPÉROUSE'S GRAND PARISIAN CLASSICS

### À PARTAGER - To share

Le bœuf Wellington, jus de Porto et Madère, deux Garnitures au Choix..... £130  
*Beef Wellington, port and madeira jus, with 2 sides*

Sole au beurre meunière et câpres, deux Garnitures au Choix..... £120  
*Dover sole with meunière butter and capers, with 2 sides*



### PLATS *Mains*



Dos de bar « Duglétré »..... £34  
*Sea bass fillet « Duglétré »*

Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes..... £26  
*Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce*

Sole au beurre meunière et câpres..... £57  
*Dover Sole meunière*

Tagliolini au Homard bleu, broccolini & tomates confites, bisque..... £48  
*Native lobster tagliolini, broccolini and tomato confit, bisque sauce*

Côtelettes d'agneau grillées, ratatouille niçoise..... £45  
*Grilled lamb chops, niçoise ratatouille*

Filet Château, sauce au poivre..... £46  
*« Château » beef fillet, pepper sauce*

Suprême de volaille, crème aux morilles..... £35  
*Corn fed chicken breast with cream and morel mushrooms*

Tartare de bœuf "Lapérouse", pommes allumettes..... £29  
*« Lapérouse » beef tartare with matchstick fries - Add Black Truffle +£20*

Plat végétarien du jour V\*..... Market price  
*Vegetarian dish of the day V\**

Rigatoni à la truffe V\*..... £48  
*Black truffle rigatoni V\**

Rigatoni au caviar..... £58  
*Caviar rigatoni*

### SIDES - Garnitures

Coeur de laitue, Légumes de saison, Pommes allumettes, Purée de pommes de terre, Riz Madras..... £8  
*Heart of lettuce, Seasonal vegetables, Matchstick fries, Pomme purée, Madras rice*