



CAFÉ
Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

SALON



À PARTAGER To share



Pain & beurre.....	£7
<i>Bread & butter</i>	
Tarama Royal, toast Melba.....	£19
<i>Royal Tarama, Melba toast</i>	
Chiffonnade de jambon de Parme, cornichons.....	£22
<i>Parma ham chiffonnade, pickles</i>	
Œuf de saumon, blinis, crème acidulée.....	£26
<i>Salmon roe, blinis, tangy cream</i>	
Nos 6 Huitres françaises.....	£36
<i>Our 6 french oysters</i>	
Oscietra caviar - Caspian Sea 30gr / 100gr.....	£120/ £400
Beluga caviar - Caspian Sea 30gr / 100gr.....	£230/ £720

HORS D'ŒUVRES Starters



Gratinée à l'oignon des Halles V*	£19
<i>Our famous Gratinée des Halles onion soup V*</i>	
Les 6 gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	£19
<i>The 6 large Bourgogne escargots in their shells, parsley butter</i>	
Tomates anciennes, mozzarella di bufala V*	£20
<i>Mozzarella di bufala with heritage tomatoes V*</i>	
Salade de quinoa, grenades, avocat, dukkah V*	£20
<i>Quinoa salad, pomegranate, avocado, dukkah V*</i>	
Salade Landaise - Haricots verts, artichauts marinés, champignons de Paris, foie gras.....	£22
<i>Landaise salad - Green beans, marinated artichokes, button mushrooms, foie gras</i>	
Salade d'endives, bleu, poire, noix caramélisées V*	£22
<i>Endives salad, blue cheese, pear, caramelised walnuts V*</i>	
Salade de betteraves marinées à l'orange, chèvre, pistaches roties V*	£22
<i>Orange marinated beetroot salad, goat's curd, roasted pistachio V*</i>	
Tartare de bar mariné assaisonné d'une très bonne huile d'olive, citron.....	£26
<i>Sea bass tartare with extra virgin olive oil, lemon</i>	
Pâté en croûte de canard, foie gras, thym.....	£29
<i>Duck pâté en croûte with foie gras, thyme</i>	
Le Croque Royal, à la truffe.....	£30
<i>Croque Monsieur Royal, with truffle</i>	
Cœur de saumon fumé Impérial, crème aux herbes.....	£32
<i>Homemade cured and smoked Imperial salmon fillet, cream with herbs</i>	
Crabe de Cornouailles cocktail, sauce Marie-Rose, petites pousses.....	£32
<i>Cornish crab cocktail, Marie-Rose dressing, little gem</i>	
Foie gras de canard maison, chutney d'agrumes.....	£34
<i>Homemade duck foie gras, citrus chutney</i>	
Salade de Homard bleu, façon Caesar.....	£50
<i>Native lobster salad, Caesar style</i>	
La charlotte de pommes de terre, caviar.....	£68
<i>Our famous potato charlotte, caviar</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.



PLATS
Mains



Pêche du jour.....	Market price
<i>Catch of the day</i>	
Goujonnettes façon fish and chips, sauce tartare, pommes allumettes.....	£30
<i>Goujonnettes fish and chips style, tartare sauce</i>	
Dos de cabillaud, citronnelle, lait de coco, coriandre.....	£32
<i>Cornish cod, lemongrass, coconut milk, coriander, jasmine rice</i>	
Dos de bar « Dugléré ».....	£38
<i>Sea bass fillet « Dugléré »</i>	
Tagliolini au Homard bleu, broccolini & tomates confites, bisque.....	£59
<i>Native lobster tagliolini, broccolini and tomato confit, bisque sauce</i>	
Tartare de bœuf “Lapérouse”, pommes allumettes.....	£29
<i>« Lapérouse » beef tartare with matchstick fries - Add Black Truffle +£30</i>	
Suprême de volaille, crème aux morilles.....	£36
<i>Corn fed chicken breast with cream and morel mushrooms</i>	
Côtelettes d’agneau grillées, ratatouille niçoise.....	£45
<i>Grilled lamb chops, niçoise ratatouille</i>	
Filet Château, sauce au poivre.....	£52
<i>« Château » beef fillet, pepper sauce</i>	
Côte de veau du Limousin, beurre du Café de Paris.....	£62
<i>Limousin veal chop, Café de Paris butter</i>	

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

Rigatoni à la truffe V*.....	£58
<i>Black truffle rigatoni V*</i>	
Rigatoni au caviar.....	£80
<i>Caviar rigatoni</i>	

SIDES - Garnitures

Coeur de laitue, légumes de saison pomme frites, purée de pomme de terre, riz Madras.....£8
Heart of lettuce, seasonal vegetables, matchstick fries, pomme purée, Madras rice



**LAPÉROUSE’S
GRAND PARISIAN CLASSICS**

À PARTAGER - To share

Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre.....	£140
<i>Dover sole with meunière butter and capers, pomme purée</i>	
Le bœuf Wellington, jus de Porto et Madère, cœur de laitue.....	£154
<i>Beef Wellington, port and madeira jus, heart of lettuce</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.