



ENTRÉES

HUITRES SELON ARRIVAGE

Freshly Chucked Seasonal Oysters served with Shallot Red Wine
\$6/pc | \$35/½ dz | \$70/dz

SOUPE A L'OIGNON ET CROUTONS

Traditional French Onion Soup with Cheese and Croutons
\$14

CRÉME D'ASPERGE AU CRABE

Cream of Asparagus with Crab
\$16

PATE "GRAND MÈRE FAIT MAISON, MESCLUN, TOASTS ET CORNICHONS

Home-made Chicken Liver and Pork Pate "Grandmère Style", Mesclun Greens, Toasts and Gherkins
\$24

CROTTIN DE CHAVIGNOL RÔTI EN SALADE, PAIN AUX NOIX

Roasted Chavignol Goat Cheese on Walnut Bread Toasts Salad
\$26

LA SALADE "GRANDE FERME" AU ROQUEFORT ET LARDONS

Mixed Green Salad with Roquefort Bluecheese and Bacon
\$26

PETITS POTS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, SPÉCIALITÉ MAISON

Burgundy Snails in Clay Pots, Specialty Of L'Angélus
\$28



SPÉCIALITÉS DE FOIE GRAS DES LANDES, OUR DUCKLIVER SPECIALTIES:

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD , TOASTS

Home-made Duck Liver Paté (Cold), Toasted Bread
\$32

FOIE GRAS POELÊ, SALADE DE SAISON, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

Pan-Seared Foie Gras, Mesclun Salad, Balsamic Reduction
\$32

TERRINE DE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD À PARTAGER, SERVIE AVEC TOASTS (POUR 2, 3 OU PLUS)

Duck Liver Terrine to be Shared (250g), with Toasted Bread
\$8

NOS VIANDES ROUGE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU « DEVANT VOUS », FRITES

Beef Tartare Seasoned to your Liking, with Fries

\$34

RUMSTEAK DE BOEUF WAGYU, FRITES, SALADE ET SAUCE HOLLANDAISE MAISON

Pan-Seared Wagyu Minute Steak and Fries with Garden Salad and Hollandaise Sauce

\$38

ENTRECÔTE POÊLÉE, SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT AU CHOIX

Rib Eye Steak with Black Pepper or Blue Cheese Sauce

\$42

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI FOIE GRAS, TRUFFES

Seared Beef Fillet with Pan Fried Duck Liver, Madeira Truffle Scented Sauce

\$58

LE CHATEAUBRIAND GRILLÉ (500G), SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT

Grilled Beef Filet 'Chateaubriand' (Min 500G for 2 Persons)

\$58/pers

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

BAR DE LA MÉDITERRANÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL, CHOU DE BRUXELLES, CRÈME DE FENOUIL

Pan-Seared Mediterranean Seabass with Garlic Mashed Potato, Brussels Sprout and Fennel Cream Sauce

\$42

THON FAÇON "TATAKI" AU SESAME, CRÉMEUX EPINARDS SAUTÉS, SAUCE CRÈME À LA CITRONELLE

Grilled Marinated Soya Tuna Tataki with Sesame, Sauteed Spinach, Saffron Mashed Potatoes and Lemongrass Cream Sauce

\$38

SOLE DE L'ATLANTIQUE NORD MEUNIÈRE, POMMES VAPEURS

Pan-Fried Dover Sole, Butter Lemon Sauce, and Steamed Potatoes

\$68

NOS PLATS

ESCALOPE DE VEAU ET FRITES

Veal Escalope Served with Fries and Natural Jus

\$48

CONFIT DE CANARD DES LANDES FAIT MAISON, POMMES SARLADAISES

Home Made Duck Confit with Potato "Sarladaise" and Greens

\$36

MAGRET DE CANARD DES LANDES, SAUCE BIGARADE, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DE CHOU-FLEUR

Roasted Duck Breast from Landes, Seasonal Vegetables, Cauliflower Purée and Orange Sauce

\$38

CASSOULET TOULOUSAIN 'MAISON' AU CONFIT

French 'Country Style' Baked Beans with Sausages, Duck Confit and Pork Belly

\$38

CARRÉ D'AGNEAU MARINÉ AUX HERBES, AUBERGINES, COULIS AUX DEUX POIVRONS

Marinated Lamb Racks, Eggplant Mush, Parsnip Purée and Red-Yellow Capsicum Coulis

\$42

FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES ET TRUFFE

Roasted Spring Chicken with Truffle and Morel Cream Sauce

\$42

CARRÉ DE PORC, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE DIABLE

Pork Rack, Seasonal Vegetables, Sauce Diable

\$38

ANDOUILLETTE DE TROYES A.A.A.A, SAUCE MOUTARDE

French Pork Innards with Mustard Sauce

\$42





FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE FRANCE (5) AFFINÉS AU LAIT CRU

Assorted Raw Milk French Cheese Plate with Salad
\$26

LA GRANDE 'PLANCHE' DÉGUSTATION AUX 10 FROMAGES

10 Assorted Cheese (Inclusive of Goat Cheeses) to Share
\$44

DESSERTS

LE FAMEUX GÂTEAU CHAUD AU CHOCOLAT

Our Famous Hot Chocolate Cake
\$14

LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

The Traditional Crème Brulée with Madagascar Vanilla Pod
\$14

LES CRÊPES SUZETTE 'DEVANT VOUS' FLAMBÉES AU GRAND MARNIER

Hot Pancakes with Fresh Orange Juice, Flambées with Grand Marnier
\$26

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

GLACES ET SORBETS ARTISANALES

L'Angelus Homemade Ice Cream and Sherbets
(Vanilla, Bronte Pistachio, Lemon, Raspberry, Passionfruit, Lime, Yuzu, Chocolate)
\$6 per scoop

FRAISES 'À LA MELBA'

Fresh Strawberries, Vanilla Ice-Cream and Whipped Cream
\$14

PROFITEROLLES GLACÉES AU CHOCOLAT

Home Made Puff Pastry "Choux", Vanilla Ice-Cream and Hot Chocolate Sauce
\$16

LA COUPE GLACÉE ANGÉLUS: SORBET FRAMBOISE ARROSÉ AU CHAMPAGNE

Raspberry Sherbet Topped with Champagne
\$18

COUPE "GRIOTTINE" À LA GLACE PISTACHE

Pistachio Ice Cream with French 'Griottes' Cherries Marinated in Brandy
\$18

COUPE "RAVIGNAN" AUX FRAMBOISE À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE

Vanilla Ice Cream with Raspberries in Armagnac from Domaine de Ravignan
\$18

