



## ENTRÉES

### HUITRES SELON ARRIVAGE

Freshly Shucked Seasonal Oysters served with Shallot Red Wine  
**\$6/pc | \$36/½ dz | \$72/dz**

### SOUPE A L'OIGNON ET CROUTONS

Traditional French Onion Soup with Cheese and Croutons  
**\$14**

### CRÈME D'ASPERGE AU CRABE

Cream of Asparagus with Crab  
**\$17**

### 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  
**\$28**

### 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  
**\$34**

### FOIE GRAS POELÊ, SALADE DE SAISON, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE

Pan-Seared Foie Gras, Mesclun Salad, Balsamic Reduction  
**\$34**

### 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  
**\$98**

## NOS VIANDES ROUGE

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU « DEVANT VOUS », FRITES

Beef Tartare Seasoned to your Liking, with Fries

\$36

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

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

\$40

### ENTRECÔTE POÊLÉE, SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT AU CHOIX

Rib Eye Steak with Black Pepper or Blue Cheese Sauce

\$44

### TOURNEDOS FAÇON ROSSINI FOIE GRAS, TRUFFES

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

\$60

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

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

\$62/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, Sautéed Spinach, Saffron Mashed Potatoes and Lemongrass Cream Sauce

\$38

### SOLE DE L'ATLANTIQUE NORD MEUNIÈRE, POMMES VAPEURS

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

\$78

## NOS PLATS

### ESCALOPE DE VEAU ET FRITES

Veal Escalope 'Thinned-Out, Coated and Fried' served with Fries and Natural Jus

\$48

### CONFIT DE CANARD DES LANDES FAIT MAISON, POMMES SAUTÉS

Home Made Duck Confit with Sautéed Potato 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

\$48

### FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES ET TRUFFE

Roasted Spring Chicken with Truffle and Morel Cream Sauce

\$45

### CARRÉ DE PORC, LÉGUMES DE SAISON

Pork Rack, Seasonal Vegetables

\$40

### 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

**\$28**

### LA GRANDE 'PLANCHE' DÉGUSTATION AUX 10 FROMAGES

10 Assorted Cheese (Inclusive of Goat Cheeses) to Share

**\$48**

## 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, 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**

### LA COUPE COLONEL À L'ANGELUS

Lime Sherbet Topped with Shot of Vodka

**\$18**

