



ENTRÉES

Hot Starters

SOUPE À L'OIGNON, CROUTON GRATINÉE

Traditional French Onion Soup with Grated Cheese Crouton
\$14

PETITS POTS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, SPÉCIALITÉ MAISON

Burgundy Snails in Clay Pots, Specialty Of L'Angélus
(\$18 - 6pcs) / (\$35 - 12pcs)

ESCALOPE DE FOIS GRAS POÊLÉE, TATIN D'ÉCHALOTTES CONFITES AU PORTO

Pan-Seared Foie Gras, Banna Shallot Tarte Tatin, Port Wine
(\$26 - 80G) / (\$38 - 160G)

Cold Starters

HUITRES SELON ARRIVAGE

Freshly Shucked Seasonal Oysters served with Cabernet Sauvignon Vinegar and Lemon
\$6/pc | \$36/½ dz | \$72/dz

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Meat Platter (Pork Rilette, Saucisson, Jamon Cru, House Pickles and Sourdough)
\$32

PÂTÉ MAISON DE PORC ET FOIE DE VOLAILLE FAÇON "GRAND-MÈRE", CONFITURE D'OIGNONS

Home-made Chicken Liver and Pork Pate "Grandmère Style", Cornichon, Sourdough, Onion Chutney
\$16

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE, CONFITURE D'OIGNONS

Home-made Duck Liver Paté (Cold), Sourdough, Onion Chutney
\$26

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU « DEVANT VOUS », FRITES

Beef Tartare Seasoned to your Liking, with Fries
\$22

TARTARE DE VIVANEAU, POIVRE NOIR, AMANDES GRILLÉES ET JAMBON CRU


Red Snapper Tartare, Peppers, Roasted Almond and Jamon Cru
\$28

STRACCIATELLA DI BUFALA, TOMATE ANCIENNE, BASILIC ET VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI

Stracciatella di Bufala, Heirloom Tomato, Basil and Aged Balsamic
\$24

SALADE AU ROQUEFORT ET POIRE, ENDIVES, CROUTON ET HUILE DE NOIX

Roquefort Salad with Pear, Endives, Croutons and Walnut Oil
\$24



All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

NOS PLATS PRINCIPAL

BAR POËLE, CREVETTE TIGRÉE, RISONI, ET LÉGUMES À LA NAGE

Pan-Seared Sea Bass, Tiger Prawn, Risoni, Tomato and Vegetable Nage

\$38

FILET DE SAINT-PIERRE POËLÉ ET BOUILLABAISSE DE PALOURDES

Pan-Roasted John Dory Fillet, Clams, Celeriac and Spinach Bouillabaisse Sauce

\$38

SOLE DE L'ATLANTIQUE NORD MEUNIÈRE, BEURRE PERSILLÉ, UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pan-Fried Wild-Caught Dover Sole, Lemon, Parsley Butter and One(1) Choice of Side Dish

\$78

RISOTTO AU POTIRON RÔTI, SAUGE, CRESSON ET CRÈME FRAICHE

Roasted Pumpkin Risotto, Sage, Baby Cress and Crème Fraîche

\$30

FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES ET TRUFFE, PURÉE DE POMMES DE TERRE

Roasted Spring Chicken in Truffle and Morel Cream Sauce with Mashed Potato

\$45

SAUCISSE DE TOULOUSE MAISON, LENTILLES DU PUY BRAISÉES, CHOUX DE SAVOIE

Homemade Toulouse Sausage with Braised Puy Lentils, Savoy and Slow-Cooked Onions

\$30

CASSOULET TOULOUSAIN 'MAISON'

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

\$38

CARRÉ D'AGNEAU MARINÉ AUX HERBES, RATATOUILLE ET LÉGUMES GLACÉS

Marinated Lamb Racks, Ratatouille, Glazed Vegetables, Olives and Pan Jus.

\$48

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU « DEVANT VOUS », FRITES

Beef Tartare Seasoned to your Liking, with Fries

\$36

ENTRECÔTE POËLÉE, GRATIN D'AUPHINOIS, UNE SAUCE AU CHOIX

Rib Eye Steak with Potato Gratin, and One(1) Choice of Sauce

\$38

LE CHATEAUBRIAND GRILLÉ (500G), DEUX SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Grilled Beef Filet 'Chateaubriand', Two (2) Choices of Sides and Sauces

(500G - Shared by 2 Persons)

(\$62 - 250G) / (\$124 - 500G)

LA CÔTE DE BŒUF (1KG), DEUX SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Giant "Cote de Boeuf" Prime Rib, Two (2) Choices of Sides and Sauces

(1KG- Shared by 2 Persons)

\$124

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT - \$12

- CREAMY SPINACH
- FRIES WITH TARRAGON AND SHALLOT MAYONAISE
- MASHED POTATO
- MIXED MESCUN SALAD WITH VINAIGRETTE
- SAUTEED MIXED VEGETABLES
- SAUTEED HARICOT BEANS

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE (150ML)- \$6

- BEEF JUS
- BLUECHEESE SAUCE
- PEPPERCORN SAUCE
- MOREL CREAM SAUCE

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS AU LAIT CRU

3 Assorted Raw Milk French Cheese Plate with Peach Chutney and Crispbread

\$21

Additional Cheese per piece

\$7

DESSERTS

LE FAMEUX GÂTEAU CHAUD AU CHOCOLAT

Chocolate Fondant with Coco-Hazelnut Crumb, Cherry Yoghurt Ice Cream

\$14

LE MILLE-FEUILLE « L'ANGELUS » AUX SORBETS

L'Angelus Mille Feuille with Selection of Sorbet

\$14

TARTE À LA RHUBARBE FAÇON CRÈME BRÛLÉE

Rhubarb-Crème Brulée Tart with Poached Rhubarb and Coulis

\$16

PARFAIT AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE À L'ARMAGNAC

White Chocolate Parfait with Raspberry Armagnac and Praline

\$16

BABA AU RHUM, ANANAS CARAMÉLISÉ, SORBET NOIX DE COCO

Baba Soaked with Rum and Pandan Syrup, Caramelised Pineapple and Coconut Sorbet

\$16

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

LA COUPE GLACÉE ANGÉLUS: SORBET BAIES ARROSÉ AU CHAMPAGNE

Berry Sorbet Topped with Champagne

\$18

COUPE "GRIOTTINE" AU SORBET À LA NOIX DE COCO


Coconut Sorbet with French 'Griottes' Cherries Marinated in Brandy

\$18

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

Vanilla Ice Cream with Raspberries in Armagnac from Domaine de Ravignan

\$18



All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST