



*Mirabelle*

LONDON



## Les Plats des Gourmets

<b>BRIOCHE A LA MOELLE</b> Poached Beef marrow with Burgundy wine sauce served in a Brioche	£6.90
<b>QUENELLES DE HOWARD OU BROCHET NANTUA</b> Lobster or Pike quenelles served with Cray fish sauce	£7.50
<b>CASSOLETTE DE HOWARD</b> Pastry flan with Lobster cooked with Lobster sauce	£12.75
<b>CREVETTES PROVENCALE</b> Prawns with tomato, shallots, anchovies, olives and a touch of garlic	£8.00
<b>CASSOLETTE DE CRABE</b> Pastry flan with Crab cooked with white wine sauce	£11.50
<b>CROÛTE DE FOIE GRAS GRATINÉE</b> Slices of Rich Goose Liver on Toasted Brioche and glazed	£14.95
<b>FILET DE BOEUF LUCULLUS (min 3 cmts)</b> Filet of Beef, stuffed with Foie Gras, truffle sauce, garnished with artichokes, almond potatoes	£13.75 p.p.
<b>NOISETTES D'AGNEAU EDOUARD VII</b> Lamb with truffle sauce, garnished with Foie Gras and Parisienne potatoes	£10.35
<b>POULET SAUTÉ AU CHAMPAGNE (min 2 cmts)</b> Leg and breast of chicken with Champagne sauce garnished with hearts of artichoke	£8.00 p.p.
<b>ROGNONS DE VEAU AUX TROIS MOUTARDES</b> Veal Kidneys sautéed with shallots in mustard flavoured sauce	£10.35
<b>MEDAILLONS DE BOEUF MIRABELLE</b> Filets of Beef with truffle sauce garnished with tartlets of mushrooms, galette potatoes	£12.75
<b>SOLE MIRABELLE</b> A Dover Sole stuffed with lobster and scampi in a White Wine sauce	£13.25
<b>CÔTE DE BOEUF VILLETTE (min 2 cmts)</b> Grilled ribs of beef with sauce Bordelaise	£11.50 p.p.
<b>COTELETTES D'AGNEAU PRINCE DE GALLES</b> Lamb cutlets cooked in butter, served on a bed of sarladaise potatoes and artichoke hearts	£10.35
<b>CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE</b> Best end of lamb filleted with veal stuffing baked in puff pastry with truffle sauce	£12.75
<b>RIS DE VEAU AUX HERBES EN FEUILLETAGE</b> Calf's sweetbreads braised with fresh herbs and truffle, served in a pastry shell with a slice of foie gras	£12.50
<b>CANETON NORMANDE (Min 2cmts)</b> Breast of duck with apple and Calvados sauce	£10.35 p.p.

## Les Hors-d'Oeuvre

Crevettes d'Algérie (½ doz.)	£7.50	Crabe Dressé au Pamplémoussé	£6.90
Cocktail de Homard	£8.50	Melon de Saison	£4.75
Royal Caviar de Beluga	£21.25	Friture de Blanchailles	£4.00
Terrine du Chef	£3.75	Huitres Natives (½ doz.)	£9.00
Saumon Fumé d'Ecosse	£9.25	Croquettes de Homard	£6.95
Salade de Fruits de Mer	£5.75	Artichaut Frais	£3.50
Moules Marinière ou Poulette	£5.75		

## Les Potages

Petite Marmite Henri IV	£3.00	Billy-By	£3.50	Barszcz à la Cracovienne	£3.00
Consommé au Choix	£3.00	Minestrone	£3.00	Crème St. Germain	£3.00
Soupe à l'Oignon Gratinée	£3.00	Game Soup	£3.00	Bisque de Homard	£3.50

## Les Oeufs

Pochés: Florentine, Bénédicte	£3.45	Omelette au Choix	£5.75	En cocotte: à la Crème, Périgourdine	£3.45
-------------------------------	-------	-------------------	-------	--------------------------------------	-------

## Les Poissons

Homard Cardinal ou Newburg	£14.95	Scampi	£8.00	Loup de Mer à l'Oseilles	£12.50
Sole Grillé, Meunière ou Colbert	£10.85	Tronçon de Turbot Poché ou Grillé	£9.25	Filets de Sole Grand Duc	£10.85
Paupiettes de Sole Mirabelle	£10.85	Gratin de Crabe	£10.25	Suprême de Turbot au Cresson	£9.25
		Petit Homard à la Nage	£12.75		£8.00

## Les Entrées

Entrecôte Bordelaise	£11.35	Poussin aux Herbes de Provence	£7.00	Escalope Viennoise	£8.00
Suprême de Poulet Curzon	£6.25	Ossobuco	£8.50	Suprême de Poulet Kiev	£6.25
Côte de Veau Bonne Femme	£9.25	Julienne de Veau aux Piments	£6.90	Boeuf Stroganoff	£8.25
		Steak Tartare	£12.00	Escalope de Veau Farcie	£9.75
		Foie de Veau à l'Anglaise	£9.25		

## Les Grillades

Châteaubriand (2 cvts)	£12.50	p.p.		Filet Grillé	£12.50
Poulet de Grain Grillé (2 cvts)	£6.75	p.p.		Loin Chop Grillé	£8.00
Entrecôte Grillé	£10.75			Tournedos Grillé	£10.75

## La Broche et Rôtissoire

Caneton d'Aylesbury (2 cvts)	£10.35	p.p.		Contrefilet Bouquetière (3 cvts)	£12.50
Filet de Boeuf Rôti (3 cvts)	£11.50	p.p.		Poulet de Grain Rôti (2 cvts)	£6.75

## Le Gibier

*Grouse	*Faisan (2 cvts)	p.p.	*Perdreau	*Râble de Lièvre	*Civet de Lièvre
---------	------------------	------	-----------	------------------	------------------

## Les Légumes et Les Salades

Salade de Saison	£2.25	Bouquetière de Légumes en Saison — Sélection du Chef	£2.75				
POMMES	Sautées,	Nouvelles,	Purée,	Frites,	Soufflées,	Caesar Salad	£2.75
					au Four		£1.25

## Les Desserts et Fromages

Une Carte de Desserts vous sera proposée par nos Maîtres d'Hôtel	Plateau de Fromages	£2.95
Choix de Voiture d'Entremets		£2.95

\*Prix sur demande

Cover Charge	Luncheon £1.25p	Café	£1.25
	Dinner (including Petits Fours) £1.75	Minimum Charge	£10.00 per person

PRICES ARE INCLUSIVE OF GRATUITIES AND VALUE ADDED TAX

The elegant new Tapestry Room and the Pine Room are available for your dinner party.