

KETTNER'S

LES HORS D'OEUVRES

Huîtres · La Speciale de Claire, mignonette	half 24 dozen 46
La salade du jour (v)	9
Soupe à l'oignon gratinée	9
Soufflé au fromage, beurre blanc (v)	11
Terrine de Campagne, cornichons	9
Crudités, green olive tapenade (pb)	9
Jambon de Bayonne, remoulade	11
St Jacques, garlic butter, chilli	16
Steak tartare, brioche	12 18
Leeks vinaigrette (pb)	8

LES PLATS

Confit rabbit, mustard sauce	19
Dover sole grillée or meunière	44
Poulet aux morilles	30 60
Steak frites, béarnaise	18
Cassoulet aux légumes (pb)	14
Côte de porc, Café de Paris butter	19
Salmon, watercress	21
Lamb cutlets, violet artichokes Provençal	28
Wild sea bass, sauce vierge	32
Côte de Boeuf, peppercorn POUR DEUX	85

LA GARNITURE

Pommes frites (pb) boulangère purée (v)
Carottes braisées (v)
Green beans, shallots (pb)
Salade verte (pb)
Spinach steamed (pb) creamed (v)

all at 7

MENU FIXE

TWO COURSES FOR 24 | THREE COURSES FOR 29

LES HORS D'OEUVRES

Salade Lyonnaise | Duck liver Pâté | Tarte à l'oignon (v)

LES PLATS

Coq au vin | Ratatouille (pb) | Cod grillée

DESSERTS

Fromage du jour | Mousse au chocolat (v)