



BRASSERIE ZÉDEL

Brasserie Zédel
Traditional Recipes from a Grand Brasserie
By A.A. Gill
soft back £10.00 / £15.00 hard back

◆ Les Végétariens ◆

Formule

£19.75

Céleri Rémoulade
celeriac salad with a mustard mayonnaise

◆
Pithiviers d'Épinards au Beurre de Cerfeuil
pousse spinach & cream cheese in flaky pastry, chervil butter, green salad

◆
Tarte au Citron Meringuée
lemon meringue tart

◆
Verre de Vin Maison / Eau
glass of wine / water

— Hors d' Oeuvres —

Soupe de Petits Pois - £3.25
pea soup

Carottes Râpées - £3.95
dijon dressed shredded carrot

Céleri Rémoulade - £3.75
celeriac salad, mustard mayonnaise

Quiche Florentine - £6.25
spinach quiche

Salade de Chèvre Chaud aux Betteraves - £7.25/£11.25
goat's cheese & beetroot salad

Prix Fixe

2 courses - £10.95
3 courses - £14.25

◆
Carottes Râpées
shredded carrots with a Dijon dressing

◆
Crêpe aux Épinards et Ricotta
spinach & ricotta crepe

◆
Délice au Chocolat

Plats Principaux

Omelette aux Fines Herbes - £8.75
omelette with fresh herbs

Salade de Quinoa, Avocat et Betteraves - £10.75
quinoa, heritage beetroot & avocado salad

Poivrons Farcis à l'Aubergine - £11.50
stuffed red peppers with spiced aubergine and rice

Pithiviers d'Épinards au Beurre de Cerfeuil - £14.75
pousse spinach & cream cheese in flaky pastry finished with chervil butter and served with a green salad

Crêpe aux Épinards et Ricotta - £10.25
spinach & ricotta crepe

Macaroni au Fromage - £10.50
macaroni cheese

Ragoût d'Artichauts et Couscous - £12.50
artichoke and Israeli cous cous ragout

— Légumes —

salade verte à la ciboulette - £3.00 ◆ légumes de saison - £3.25 ◆ pommes purée - £3.50
épinards à la crème ◆ ratatouille ◆ pommes frites - £3.75 gratin dauphinois ◆ concombre en vinaigrette - £3.95

Chariot de Fromages

cheese from the trolley

La pièce £3.95 Trois pièces £10.75

Deux pièces £7.50 Quatre pièces. £13.00

Coupes et Glaces

Sorbets et Glaces £2.50 par boule

Coupe Banane Caramelisée £6.25

Coupe Rhubarbe £6.50 Coupe Lucian £7.25

— Pâtisseries et Desserts —

Tarte au Citron Meringuée £4.95 Crème Brûlée. £5.95 Profiteroles, Sauce au Chocolat . . . £6.95
Ile Flottante £5.25 Le 'Crumble' aux Pommes et Rhubarbe £6.50 Tarte Tatin (pour deux) . . . p.p. £7.50
Paris-Brest à la Pistache. £5.95 Tarte au Café. £6.95 Mousse au Chocolat (à partager) . . . £8.50

Cafetière 'Extra' - £3.75

Café Gourmand: sélection de mini-pâtisseries et sa cafetière - £7.95

Petits Fours 'Zédel' - £3.50

A cover charge of 0.75 will be applied in the Brasserie - A discretionary 15% Service Charge will be added to your bill - All gratuities are managed independently
Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs - Gluten free menu available
No flash, or intrusive photography