

Brasserie Roux is named quite correctly as a Brasserie!
Originating in Paris in the late 19th century, Brasseries are the home of informal dining, the best regional French cooking, a bustling, lively atmosphere with charming, efficient but never over zealous staff.
Here at Brasserie Roux we hope to emulate true Brasserie style. Bon appétit...

Les Entrées

Gaspacho de tomate et sa garniture traditionnelle <i>Tomato gazpacho</i>	£ 7.00
Gelée de petit pois aux mousserons, courgettes en tempura <i>Pea jelly with mousserons mushroom, courgette tempura</i>	£ 8.50
Carpaccio de bœuf poivré, salade de roquette et vinaigrette à la truffe <i>Peppered beef carpaccio, rocket salad and truffle dressing</i>	£ 10.50
Terrine de foie gras à la truite fumée et gelée de framboises <i>Foie gras and smoked trout terrine with raspberry jelly</i>	£ 11.50
Asperges rôties poudrées de parmesan, jus de bœuf corsé aux olives noirs et mœlle <i>Roasted asparagus with parmesan, beef jus with black olives and bone marrow</i>	£ 8.50
Cocktail d'avocats et crevettes <i>Avocado and prawn cocktail</i>	£ 9.00
Soufflé Suisse <i>Cheese soufflé on a bed of fresh cream</i>	£ 9.50

Les Poissons

Le poisson du jour (demandez à notre serveurur) <i>Fish of the day (please ask your waiter)</i>	market price
Lotte piqué au saucisson et piperade de légumes <i>Monkfish stuffed with 'saucisson' and piperade of vegetables</i>	£ 18.00
Espadon au curry et petit pois à la Française <i>Curried swordfish and peas and diced bacon</i>	£ 16.00
Darne de saumon grillé, 'servi rosé', vitelottes écrasées et beurre blanc au fenouil <i>Grilled salmon steak, 'served pink', with crushed purple potatoes and fennel butter sauce</i>	£ 15.00

Les Viandes

La viande du jour (demandez à notre serveurur) <i>Meat of the day (please ask your waiter)</i>	market price
Magret de canard aux myrtilles, polenta crémeuse aux noisettes <i>Duck breast with blueberries, creamy polenta with hazelnuts</i>	£ 17.50
Selle d'agneau sur l'os poêlée, brochette d'abats, purée au romarin <i>Barnsley chop of lamb, ofal kebab and rosemary mash</i>	£ 15.50
Jarret de veau en osso buco et risotto à la milanaise <i>Ossobuco of veal and saffron risotto</i>	£ 17.50

Les Grillades

Mini steaks hachés et frites maison <i>Home made mini burger and hand cut chips</i>	£ 14.50
Entrecôte de bœuf Ecossais, pomme pont-neuf et sauce béarnaise <i>Scottish rib eye steak, home made chips and béarnaise sauce</i>	£ 21.50
Chateaubriand (2 pers), sauce à la bordelaise <i>Grilled fillet of Scottish beef (2 pers), bordelaise sauce</i>	£ 49.50

Pâtes et Riz

Les pâtes du jour (demandez à notre serveurur) <i>Pasta of the day (please ask your waiter)</i>	£ 10.50
Risotto aux légumes d'été <i>Summer vegetables risotto</i>	£ 12.50

WINES OF THE MOMENT

WHITE

Babiana Noctiflora, Vondeling Paarl, 2006
South Africa, Selected by Albert Roux
£ 7.50 per 175ml glass £ 29 per bottle

RED

Erica, Shiraz, Vondeling Paarl, 2005
South Africa, Selected by Albert Roux
£ 7.50 per 175ml glass £ 30 per bottle

Le trolley du jour

(le soir seulement, demandez à notre serveurur)

Carving trolley of the day

(dinner only, please ask your waiter)

Les Classiques

Salade Niçoise et son thon grille £ 11.50
Niçoise salad served with grilled tuna

Artichauts entier, vinaigrette à la moutarde de Dijon
£ 9.00
Whole globe artichoke, French dressing

~~~

Aïoli de cabillaud, légumes de saison £ 16.50  
*Poached cod, seasonal vegetables and garlic mayonnaise*

Côte de porc, sauce charcutière £ 15.00  
*Pork cutlet, braised chicory and Dijon mustard and gherkin sauce*

~~~

Millefeuille aux fraises, sorbet à la menthe £ 6.75
Strawberry millefeuille, mint sorbet

Croustade d'abricot, sorbet au romarin £ 6.75
Apricot croustade, rosemary sorbet