



# LES BOUCHONS

7 Ann Siang Road, Singapore 069689 - 64230737  
 60 Robertson Quay #01-02, Singapore 238252 - 67334414  
 10 Rochester Park, Singapore 139221 - 6904 8972  
 Facebook.com/bouchonssingapore  
 @lesbouchons



## ENTRÉES FROIDES/COLD STARTERS

- Mousse de foie de poulet au Porto «maison»** 🍷 \$16  
*Homemade chicken liver mousse with port wine*
- Salade caprese** 🍅🍋 \$20  
*Caprese salad (tomato, mozzarella, capers & basil pesto)*
- Saumon fumé, crème aux herbes et aux échalotes, pains grillés** 🍷 \$21  
*Smoked salmon with sour cream and toast*
- Assiette de charcuterie et rilette de porc à la graisse de canard** 🍷 \$25  
*Assorted french cold cuts with pork rilette with duck fat*

## ENTRÉES CHAUDES/HOT STARTERS

- Soupe à l'oignon «maison», croûtons à l'emmental** 🍷🥛 DAIRY-FREE VERSION AVAILABLE \$16  
*Homemade french onion soup with emmental toasts*
- Escargots de Bourgogne au beurre d'ail «maison» (9pcs)** 🍷🍷 \$21  
*Burgundy snails with homemade garlic butter (9pcs)*
- Os à moelle beef bone marrow with toast** \$26
- Foie-gras poêlé 2pcs (120g), compotée d'oignon, pain grillé** 🍷 \$36  
*Pan seared duck-liver 2pcs/onion chutney, toast bread*

## BŒUFS/BEEF

- Served with mixed salad & free flow of home made french fries*
- Tartare de bœuf à la parisienne (échalotes, cornichons, câpres, persil)** \$40  
*Beef tartare (100% fresh raw angus beef, gherkins, caper, shallot and parsley to season yourself like in Paris)*
- Entrecôte de bœuf black angus grillée, beurre vigneron, nourri 150 jours au grain (300g)** 🍷 \$56  
*Grilled black angus rib eye steak with shallots butter, 150 days grain fed (300g)*
- Filet de bœuf angus grillé (200g) extra tender angus beef filet (200g)** 🍷 \$56
- Faux-filet de bœuf black angus grillé aux herbes de Provence (300g)** \$50  
*Grilled black sirloin steak with herbs, black angus, 150 days grain fed (300g)*

## À PARTAGER/SHARING PLATTER

- Served with mixed salad & free flow of home made french fries*
- Côte de bœuf " d'1kg black angus nourri 150 jours au grain (2 personnes)** 🍷 \$156  
*Black angus prime rib 1kg, 150 days grain fed (2 persons)*
- Bavette de bœuf wagyu Australienne (600g pour 2 personnes)** 🍷 \$146  
*Australian beef wagyu flap steak (600g for 2 pax)*
- Entre terre & mer: 1 filet de bœuf, 2pcs de merguez d'agneau, 2pcs de crevette géantes** \$88  
*Surf & turf platter for 2 pax: 1 tenderloin beef filet, 2 lamb sausage merguez, 2pcs jumbo prawns*

## PLATS/MAINS

- Served with mixed salad & free flow of home made french fries*
- Végétarien/Vegetarian**
- Impossible™ steak haché grillé (V) Grilled impossible™ vegetarian patty** 🍷 \$34
- Poissons, Crustacés / Fish / Crustacea**
- Crevettes géantes grillées simplement à l'huile d'olive extra vierge** \$50  
*Jumbo prawn simply grilled with olive oil*
- Filet de saumon grillé, sauce vierge** 🍷 \$39  
*grilled filet of salmon with vierge sauce*

## AGNEAU/LAMB

- Brochette d'agneau marinée aux herbes, (merguez d'agneau +\$5/pc), sauce harrissa** \$46  
*Marinated lamb, lamb merguez sausage +\$5/pc, harrissa chilli*

## VENDREDI & SAMEDI SPÉCIAL / FRIDAY & SATURDAY SPECIAL

- Couscous royal (brochette d'agneau, cuisse de poulet, merguez d'agneau)** \$40  
*Royal couscous (lamb skewer, chicken leg & lamb merguez)*

DIETARY NOTES & RECOMMENDATIONS:



CHEF RECOMMENDATION



CONTAINS ALCOHOL



VEGETARIAN



CONTAINS DAIRY/EGGS



VEGAN



CONTAINS NUTS



#lesbouchonsg

All prices are subject to 10% service charge and prevailing GST