



Les Bouchons

7 Ann Siang Road, Singapore 069689 - 64230737
60 Robertson Quay #01-02, Singapore 238252 - 67334414
10 Rochester Park, Singapore 139221 - 69048972
f @bouchonssingapore @lesbouchons

Le Roi Du Steak Frites "King of Steak & Fries"

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
- Salade de betteraves à l'ancienne** \$17
French heirloom beetroot salad
- Terrine de foie gras "maison", comotée d'oignon, pain grillé** \$30
Homemade terrine of duck liver, onion chutney, toast bread

ENTRÉES CHAUDES/HOT STARTERS

- Soupe à l'oignon «maison», croûtons à l'emmental** \$16
Homemade french onion soup with emmental toasts
- Os à moelle** \$26
Beef bone marrow with toast
- Escargots de Bourgogne au beurre d'ail «maison» (9pcs)** \$21
Burgundy snails with homemade garlic butter (9pcs)
- Soupes aux cèpes "maison", huile d'olive à la truffe** \$18
Homemade french ceps soup, truffle olive oil
- Foie-gras Poêlé 2pcs (120g), comotée d'oignon, pain grillé** \$36
Pan seared duck-liver 2pcs/onion chutney, toast bread
- Plateau de saucisse de porc à la truffe et merguez, moutarde de dijon** \$25
Sausage platter (2pcs merguez/2 truffle pork sausage), dijon mustard



Vendredi & Samedi Spécial Friday & Saturday Special \$40

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

BŒUF/BEEF

Served with salads & choice of ratatouille +8 or homemade 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)
- Onglet de bœuf wagyu Australien (300g-MBS 6/7)** \$62
Australian grilled wagyu hanger steak (300g-MBS 6/7)
- Faut-filet de bœuf wagyu Australien grillé (250g-MBS 6/7)** \$88
Australian grilled wagyu sirloin (250g-MBS 6/7)
- 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)** \$56
Extra tender angus beef filet (200g)



A PARTAGER/SHARING PLATTER

Served with salads & choice of ratatouille +8 or homemade 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-MB 6/7) 2 personnes** \$146
Australian beef wagyu flap steak (600g-MB 6/7) 2 pax
- Entre terre & mer: 1 filet de bœuf, 2 pcs de merguez d'agneau, 2 pcs 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 salads & choice of ratatouille +8 or homemade french fries

VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN

Impossible™ steak haché grillé (V) \$34
Grilled impossible™ vegetarian patty

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

Filet de flétan grillée, sauce aux capres \$42
Grilled filet of halibut, capers sauce

VOLAILLE-AGNEAU-PORC /POULTRY-LAMB-PORK

Confit de canard français rôti \$42
Roasted french duck confit

Brochette d'agneau marinée aux herbes, (merguez d'agneau +\$5/pc), sauce harrissa \$45
Marinated lamb, lamb merguez sausage +\$5/pc, harrissa chilli

Côtes d'agneau australienne grillées aux herbes de Provence (3pcs) \$50
Grilled Australian lamb chop with provencal herbs (3Pcs)

Poulet rôti aux 40 gousses d'ail \$40
Traditionnal roasted half chicken with garlic and onions

Côte de porc canadienne grillée (400g) \$45
Grilled canadian pork chop (400g)

ACCOMPAGNEMENTS/SIDES

- Epinards à la crème (Cream spinach)** \$13
- Ratatouille provençale (Provencal ratatouille)** \$15
- Frites maison à l'huile de truffe, copeaux de parmesan, romarin** \$13
Homemade truffle fries with parmesan and rosemary
- Foie gras poêlé 60g (Pan seared foie gras 60g)** \$16

MENU ENFANTS/KIDS MEAL

- Tenderloin bites/french fries/fresh fruit juice** \$18
- Chicken nuggets (5pcs)/french fries/fresh fruit juice** \$14



- Sauce au poivre noir (Black Pepper Sauce)** \$6
- Sauce au bleu d'Auvergne (Blue Cheese Sauce)** \$6
- Sauce aux cèpes (Porcini Sauce)** \$6

Prices are subject to 10% service charge and prevailing GST

DIETARY NOTES & RECOMMENDATIONS:

