



LES BOUCHONS

7 Ann Slang 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
<i>Homemade chicken liver mousse with port wine</i>	
Salade caprese 🍅🍷	\$20
<i>Caprese salad (tomato, mozzarella, capers & basil pesto)</i>	
Saumon fumé, crème aux herbes et aux échalotes, pains grillés 🍷	\$21
<i>Smoked salmon with sour cream and toast</i>	
Assiette de charcuterie et rilette de porc à la graisse de canard 🍷	\$25
<i>Assorted french cold cuts with pork rilette with duck fat</i>	

ENTRÉES CHAUDES/HOT STARTERS

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

BŒUFS/BEEF

Served with mixed salad & free flow of home made french fries

Tartare de bœuf à la parisienne (échalotes, cornichons, câpres, persil)	\$40
<i>Beef tartare (100% fresh raw angus beef, gherkins, caper, shallot and parsley to season yourself like in Paris)</i>	
Entrecôte de bœuf black angus grillée, beurre vigneron, nourri 150 jours au grain (300g) 🍷	\$56
<i>Grilled black angus rib eye steak with shallots butter, 150 days grain fed (300g)</i>	
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
<i>Grilled black sirloin steak with herbs, black angus, 150 days grain fed (300g)</i>	

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
<i>Black angus prime rib 1kg, 150 days grain fed (2 persons)</i>	
Bavette de bœuf waygu Australienne (600g pour 2 personnes) 🍷	\$146
<i>Australian beef waygu flap steak (600g for 2 pax)</i>	
Entre terre & mer: 1 filet de bœuf, 2pcs de merguez d'agneau, 2pcs de crevette géantes	\$88
<i>Surf & turf platter for 2 pax: 1 tenderloin beef filet, 2 lamb sausage merguez, 2pcs jumbo prawns</i>	

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
<i>Jumbo prawn simply grilled with olive oil</i>	
Filet de saumon grillé, sauce vierge Grilled filet of salmon with vierge sauce	\$39

VOLAILLE-AGNEAU/POULTRY-LAMB

Brochette d'agneau marinée aux herbes, (merguez d'agneau +\$5/pc), sauce harrissa	\$46
<i>Marinated lamb, lamb merguez sausage +\$5/pc, harrissa chilli</i>	
Magret de canard des Landes entier grillé, beurre vigneron	\$52
<i>Grilled whole french duck breast from les landes, shallots butter</i>	

VENDREDI & SAMEDI SPÉCIAL / FRIDAY & SATURDAY SPECIAL

Couscous royal (brochette d'agneau, cuisse de poulet, merguez d'agneau)	\$40
<i>Royal couscous (lamb skewer, chicken leg & lamb merguez)</i>	

DIETARY NOTES & RECOMMENDATIONS:



CHEF RECOMMENDATION



CONTAINS ALCOHOL



VEGETARIAN



CONTAINS DAIRY/EGGS



VEGAN



CONTAINS NUTS



#lesbouchons

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