

BAR  
**Américain**

= HAVE YOU TRIED? =  
THE CRAZY COOS

BRASSERIE  
**ZÉDEL**



If you would like to purchase one of our gift vouchers, please scan this QR code.



To view a menu with calories, please scan this QR code. Adults need around 2,000 kcal a day.

**Rapidement, s'il vous plaît**

Need your lunch or dinner Rapide? We can do two courses in 45 mins. Just ask your server.

**Prix-Fixe**

- 2 course 16.95 - 3 course 19.95  
 Eufs Mayonnaise (626) egg mayonnaise (v)  
 or  
 Vichyssoise (263) potato & leek soup (v)  
 Dal Makhani à l'Indienne (1068)  
 curried 'butter dhal', garlic naan (v)  
 or  
 Steak Haché (897) American chopped steak, peppercorn sauce  
 Coupe Glacée Vanille et Cerise (274) (v)  
 vanilla and cherry coupe  
 or  
 Délice Chocolat et Fruit de la Passion (308) (v)  
 chocolate & passion fruit delicie

**Plats du Jour**

◆ 21.50 ◆

- Lundi**  
**Poulet au Curry à la Coupole** (590) mild chicken curry  
**Mardi**  
**Cassoulet de Toulouse** (917) duck & sausage white bean stew  
**Mercredi**  
**Moules Frites** (1379) mussels, white wine & cream sauce  
**Judi**  
**Lapin à la Moutarde** (669) rabbit in mustard cream sauce  
**Vendredi**  
**'Fishcake' de Églefin Fumé et Saumon** (714) haddock & salmon fishcake  
**Samedi**  
**Tagine d'Agneau** (366) lamb tagine with couscous  
**Dimanche**  
**Poulet Rôti, Pommes Anna** (1573) half roast chicken (Supp £5)

**Formule**

- ◆ 28.95 ◆  
 Céleri Rémoulade (290)  
 celeriac salad (v)  
 Soufflé Suisse (1058)  
 twice-baked cheese soufflé (v)  
 or  
 Filet de Daurade au Couscous Épicé (578)  
 sea bream, spiced couscous  
 Tarte au Citron Meringuée (384)  
 lemon meringue tart (v)  
 Verre de Vin 125 ml,  
 Bière ou Boissons Fraîches  
 glass of house wine 125ml, beer or soft drink

**Hors d' Oeuvres**

- Vichyssoise (263) 5.95  
 potato & leek soup (v)  
 Carottes Râpées (293) 6.75  
 dressed shredded carrots (vg)  
 Céleri Rémoulade (290) 7.50  
 celeriac slaw, mustard dressing (v)  
 Quiche Florentine (518) 8.75  
 spinach quiche (v)  
 Soupe à l'Oignon Gratinée (344) 9.75  
 French onion soup  
 Harengs Fumés, Salade de Pommes de Terre (262) 9.75  
 smoked herring, potato salad  
 Salade de Boudin Noir, Œuf de Canard et Poires (569) 13.25  
 black pudding, pear & duck egg salad  
 Pâté en Croûte (245) 13.50  
 Salade Niçoise small (345) 13.75 / large (536) 19.95  
 with agromar tuna  
 Cuisses de Grenouilles au Beurre à l'Ail (427) 15.75  
 frog legs with garlic butter  
 Steak Tartare (260) 16.00  
 with an egg yolk  
 Escargots au Beurre Persillé (417) 16.75  
 (les six)

**Choucroute**

- Choucroute de Strasbourg (752) 21.50  
 traditional alsatian dish of sauerkraut  
 with strasbourg sausage  
 Choucroute 'Alsacienne' (986) 24.00  
 traditional alsatian dish of sauerkraut  
 with cured & smoked pork belly and frankfurter  
 Choucroute 'Zédel' (1273) 26.50  
 the alsacienne plus ham hock  
 and garlic sausage

**Viandes**

- Steak Haché et Frites (1163) 16.00  
 chopped steak with a peppercorn sauce  
 Coq au Vin (712) 25.00  
 red wine braised chicken, lardons, paris mushrooms  
 Boeuf Bourguignon (505) 26.75  
 braised beef with mushrooms mash potato and lardons  
 Steak Tartare, Frites (784) 26.00  
 Navarin d'Agneau (310) 26.75  
 brasied shoulder of lamb with spring vegetables  
 Andouillette de Troyes Grillée (431) 25.00  
 grilled tripe sausage with a mustard sauce  
 Steak à la Bordelaise (599) 27.50  
 flat Iron, red wine & bone marrow sauce  
 350g Côte de Porc Grillée (890) 27.25  
 grilled pork chop with sauce charcutière  
 Magret de Canard aux Cerises (363) 31.50  
 pan seared duck breast with cherries and port jus

**Les Végétariens**

- Ravioles du Dauphiné (1170) (v) 21.50  
 comté cheese and spinach ravioli  
 Dal Makhani à l'Indienne (1068) 16.50  
 curried 'butter dhal', garlic naan  
 Salade de Chèvre Chaud  
 et Betteraves small (586) 12.75 / large (1031) 19.00  
 beetroot, goats' cheese & walnut salad  
 Soufflé Suisse (1058) (v) 19.50  
 cheese soufflé, mushrooms & cream  
 Ragoût d'Artichauts, Confit Citron  
 et Couscous (454) (vg) 21.50  
 artichoke ragout, pearl couscous, preserved lemon

**Luxe**

- Huitres Fines De Claires  
 jersey rock oysters (11) 4.95 each or 6 (66) for 25.00  
 Cocktail d'Avocats aux  
 Crevettes (435) 17.50  
 prawn & avocado cocktail  
 Coquilles Saint-Jacques  
 Gratinées (328) 17.50  
 gratineed scallops  
 Émietté de Crabe (364) 19.75  
 dressed Dorset crab  
 Sole Meunière (517) 35.50  
 sole with a lemon butter sauce  
 Surlonge de Boeuf Grillé (921) 36.50  
 sirloin steak, beurre de paris  
 & fries (225g)

**Poissons**

- Sardines à la Provençale (464) 19.25  
 seared butterflied sardines, tomatoes & olives  
 Goujonettes d'Églefin (704) 22.75  
 haddock goujonettes, french fries and tartar sauce  
 Filet de Daurade au Couscous Épicé (578) 27.00  
 sea bream, spiced couscous  
 Ballotine de Plie, Sauce Véronique (1018) 28.00  
 poached fillets of plaice with a salmon mousse  
 and vermouth cream sauce  
 Pot-au-Feu de la Mer (559) 28.50  
 traditional fish stew

**Légumes**

All 5.75 each | all sides are vegetarian

- pickled cucumber salad (179) (vg) ◆ green salad (93) (vg) ◆ potato & leek gratin (430) ◆ mashed potatoes (257)  
 french fries (372) (vg) ◆ ratatouille (45) (vg) ◆ creamed spinach (178) ◆ broccoli with almonds (102) (vg)

**Pâtisseries et Desserts**

pâtisseries and desserts are vegetarian, for vegan options please ask your server

- Lemon Meringue Tart (384) 7.95  
 Floating Island (340) 8.25  
 Mousse au Chocolat et à l'Abricot (403) 8.50  
 Clafoutis aux Cerises (470) 8.50

Baked Alaska to share (649) 18.50

- Crème Brûlée (602) 8.95  
 La 'Grande' Profiterole (768) 9.50  
 Apple Tart Tatin (805) 9.50  
 Café Gourmand (429) 9.95

**Chariot de Fromages**

cheese from the trolley

- One piece (402) 5.50 Three pieces (939) 14.25  
 Two pieces (607) 9.75 Four pieces (1244) 17.50

**Coupes et Glaces**

all glaces are vegetarian

- Ice Cream and Sorbets (115) 3.75 per scoop  
 Banana Split Classique (1044) 9.75 - Café Liégeois Coupe (845) 9.50  
 Coupe Forêt-Noire (612) 9.75

# BRASSERIE ZÉDEL CARTE DES VINS

## BLANCS

		VERRE 175ML	PICHET 500ML	BOUTEILLE 750ML
2025	Pichet de vin Blanc, Vinexplore*	9.25	22.50	32.75
2025	Sauvignon Blanc, Gaillac Terrane, South West	9.50	24.00	33.75
2025	Picpoul de Pinet Château de la Mirande, Languedoc	10.75	29.50	41.50
2024	Chardonnay, Pays d'Oc Les Vignes d'Oc, Languedoc	11.25	31.50	43.00
2024	Viognier Cazal Viel, Pays d'Oc, France	12.25	33.75	47.00
2024	Melon de Bourgogne, Muscadet de Sèvre et Maine 'Sur Lie Hauts Pémions, Loire Valley	13.00	34.75	49.50
2024	Clairette, Côtes du Rhône Blanc 'Les Abeilles' Jean-Luc Colombo, Rhône Valley.	13.50	36.25	51.50
2024	Sémillon/Sauvignon Blanc Château Haut-Rian, Bordeaux.	14.50	41.00	57.00
2024	Chenin Blanc, Vouvray Sec Domaine Champalou, Loire Valley	15.75	42.00	60.00
2024	Riesling d'Alsace Cave de Hunawehr, Alsace	16.00	42.25	61.00
2024	Sauvignon Blanc, Sancerre Domaine Reverdy, Loire Valley	17.25	45.50	65.00
2024	Chardonnay, Chablis Domaine Jean Collet et Fils, Bourgogne	17.75	47.00	67.00
2025	Chardonnay, Pouilly Fuissé, Domaine Michel Chavet, Bourgogne	19.75	51.25	79.00

### BY THE BOTTLE

2022	Riesling Grand Cru 'Saering', Domaines Schlumberger, Alsace			89.00
2024	Condrieu 'La Berne', Domaine Lionel Faury, Rhône Valley			98.00
2023	Pernand-Vergelesses 1er Cru, 'Les Caradeaux' Domaine Chanson, Bourgogne			118.00
2023	Saint Aubin 1er Cru 'Les Murgers des Dents de Chien', Vincent Girardin, Bourgogne			148.00
2023	Meursault Cuvée Charles Maxime, Latour Giraud, Bourgogne			150.00
2023	Chassagne-Montrachet, Domaine Philippe le Hardi, Bourgogne			160.00

\*a litre pichet is available on request

## ROSÉS

2024	Pichet de vin Rosé, Vinexplore	9.25	22.50	32.75
2025	Grenache/Syrah, L'Ostal Rosé Domaine Cazes, IGP Languedoc	13.75	37.25	53.75
2025	Grenache, Côtes de Provence, Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence	17.75	47.00	67.00
2025	Pinot Noir, Sancerre Domaine Dezat, Loire Valley	18.50	49.00	71.00

\*a litre pichet is available on request

## CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

		VERRE 125ML	DEMI BOUTEILLE	BOUTEILLE 750ML
NV	Crémant de Loire	11.00	-	56.00
NV	Crémant de Loire Rosé	11.50	-	59.00
NV	Louis Pommery England Brut	14.75	-	80.00
NV	Pommery Brut Royal	15.25	-	84.00
NV	Ayala Rosé Majeur	16.50	-	94.00
NV	Bollinger Special Cuvée	22.00	-	118.00
NV	Louis Roederer 'Collection 246'	-	65.00	122.00
NV	Billecart-Salmon Rosé	-	70.00	130.00
NV	Perrier-Jouët Grand Brut	-	-	130.00
NV	Ruinart Blanc de Blancs	-	-	155.00
2015	Bollinger Grande Année	-	-	260.00
2017	Dom Perignon	-	-	330.00
2014	Perrier-Jouët 'Belle Epoque' Rosé	-	-	425.00

## ROUGES

		VERRE 175ML	PICHET 500ML	BOUTEILLE 750ML
2023	Pichet de vin Rouge, Vinexplore*	9.25	22.50	32.75
2024	Merlot-Grenache Les Vignes de L'Eglise, Languedoc	9.50	24.00	33.75
2024	Pinot Noir, IGP Vin de Pays d'Oc La Boussole, Languedoc	11.25	31.50	43.00
2023	Syrah, Corbières Tradition, Château la Bastide, Languedoc	11.75	32.50	45.00
2021	Merlot, Bordeaux Supérieur Château le Bedat, Bordeaux.	12.25	33.75	47.00
2024	Gamay, Beaujolais Villages Domaine Colonge, Beaujolais	13.25	35.50	48.00
2022	Grenache, Côtes du Rhône 'Les Abeilles' Jean-Luc Colombo, Rhône Valley	13.50	36.25	51.50
2023	Malbec, Cahors, 'Cèdre Heritage' Château du Cèdre, South West	13.75	37.25	53.00
2023	Cabernet Franc, Saumur-Champigny Domaine Villeneuve, Loire Valley	14.00	38.00	54.00
2022	Merlot-Cabernet Franc, Côtes de Castillon 'Cuvée La Fleur', Château Laussac, Bordeaux	15.25	42.25	60.00
2023	Gamay, Fleurie Domaine de la Madone, Beaujolais.	16.50	43.75	63.00
2023	Pinot Noir, Bourgogne, Les Ursulines Jean-Claude Boisset, Bourgogne	17.75	47.00	67.00
2024	Syrah, Crozes Hermitage 'Sens' Domaine Laurent Fayolle, Rhône Valley	18.00	47.75	71.00
2019	Merlot, Lalande de Pomerol Château Siaurac, Bordeaux.	19.00	50.00	75.00
2024	Châteauneuf-du-Pape Les Olivets, Roger Sabon, Rhône Valley.	19.50	52.00	78.00

### BY THE BOTTLE

2014	St Emilion Grand Cru, Chateau Trianon, Bordeaux			91.00
2019	Pommard, Domaine Jean Guiton, Bourgogne			102.00
2017	Chateau Siran, Margaux, Bordeaux.			108.00
2016	Pomerol, Château Gombaude-Guillot, Bordeaux			118.00
2023	Gevrey Chambertin, Domaine René Bouvier, Bourgogne			135.00
2020	Corton Grand Cru, 'Les Chaumes' Domaine Heitz-Lochardet, Bourgogne			255.00

\*a litre pichet is available on request

## VINS MOELLEUX

		VERRE 100ML	BOUTEILLE 500ML
2021	Côteaux du Layon, Chaume Domaine Des Forges, Loire Valley	11.25	50.50
2023	Banyuls 'Rimage', Domaine de Valcros Domaine Cazes, Roussillon	11.75	52.50
2020	Lieutenant de Sigalas, Sauternes Château Sigalas Rabaud, Bordeaux	14.25	49.75

## MAGNUMS

		BOUTEILLE 150CL
2018	Médoc, Château la Tour de By, Bordeaux	115.00
2023	Bourgogne Pinot Noir, Domaine Chanson, Bourgogne	130.00
2023	Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Olivets, Domaine Roger Sabon, Rhône Valley.	148.00
2022	Chablis 1er Cru, Vaulorent, Domaine Natalie & Gilles Fèvre, Bourgogne	155.00
NV	Pommery Brut Royal	182.00



### SÉLECTION DE LA CAVE

Our Cellar Master's selection

We are delighted to bring you a unique selection of limited wines which are not available on our list. Please scan the code to see the menu.

Please note that vintages may vary based on availability

All wines contain sulphites and some may contain allergens. Please inform your server if you suffer from any allergies A discretionary 15% Service Charge will be added to your bill All gratuities are managed independently No flash, or intrusive photography [www.brasseriezedel.com](http://www.brasseriezedel.com)

The Wolseley Hospitality Group The Wolseley, The Wolseley City, The Delaunay, Soutine, Colbert, Fischer's, Bellanger, Manzi's [www.thewolseleyhospitalitygroup.com](http://www.thewolseleyhospitalitygroup.com)