



BAR
Américain

= HAVE YOU TRIED? =
THE CRAZY COQS

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

- Carottes Râpées *dressed shredded carrots* (293) (vg) (gf)
or
Soupe de Céleri-rave Rôti *roasted celeriac soup* (374) (v) (gf)
◆
Dal Makhani à l'Indienne *curried 'butter dhal', garlic naan* (1068) (v)
or
Steak Haché *american chopped steak, peppercorn sauce* (897) (gf)
◆
Petite Coupe à la Rhubarbe et à la Vanille (161) (v)
rhubarb and vanilla coupe
or
Délice au Caramel et au Chocolat (415) (v)
caramel and chocolate délice

Plats du Jour

◆ 22.00 ◆

- Lundi
Poulet au Curry à la Coupole *mild chicken curry* (590)
Mardi
Cassoulet de Toulouse *duck & sausage white bean stew* (917)
Mercredi
Hachis Parmentier *braised lamb shoulder, mashed potatoes* (473)
Jeudi
Lapin à la Moutarde *rabbit in mustard cream sauce* (669)
Vendredi
Fishcake au Beurre Blanc *fishcake, beurre blanc & green beans* (714)
Samedi
Tagine d'Agneau *lamb tagine with couscous* (366)
Dimanche
Poulet Rôti, Pommes Anna *half roast chicken* (1573) (Supp £5)

Formule

◆ 29.95 ◆

- Céleri Rémoulade (290) *celeriace salad* (v) (gf)
◆
Soufflé Suisse (1058) *twice-baked cheese soufflé* (v)
or
Daurade Grillée à la Ratatouille (435) *sea bream, ratatouille, black olive tapenade* (gf)
◆
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

- Soupe de Céleri-rave Rôti à la Crème Fraîche (374) 6.50
roasted celeriac soup (v) (gf)
Carottes Râpées (293) 6.75
dressed shredded carrots (vg) (gf)
Céleri Rémoulade (290) 7.50
celeriace slaw, mustard dressing (v) (gf)
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 (gf)
Salade d'Endives, Poire et Roquefort (500) 11.50
endive, pear, roquefort & walnut salad (gf)
Steak Tartare (260) 16.00
with an egg yolk
Escargots au Beurre Persillé (417) 17.25
(les six)

Choucroute

Choucroute de Strasbourg (752) 22.50
traditional alsatian dish of sauerkraut with strasbourg sausage

Choucroute 'Alsacienne' (986) 25.00
traditional alsatian dish of sauerkraut with cured & smoked pork belly and frankfurter

Choucroute 'Zédel' (1273) 27.50
the alsacienne plus ham hock and garlic sausage

Viandes

- Steak Haché et Frites (1163) 16.00
american chopped steak, peppercorn sauce (gf)
Coq au Vin (712) 25.50
red wine braised chicken, lardons, paris mushrooms
Boeuf Bourguignon (505) 27.25
braised beef with mushrooms, mashed potato and lardons (gf)

- Steak Tartare, Frites (784) 26.50
with a green salad
Andouillette de Troyes Grillée (431) 26.00
grilled tripe sausage with a mustard sauce

- Steak à la Bordelaise (599) 28.50
flat-iron, red wine & bone marrow sauce (gf)
Côte de Porc Grillée (350g) au Calvados (873) 27.75
pork chop with calvados sauce and spiced apple chutney
Magret de Canard aux Cerises (363) 31.50
pan-seared duck breast with cherries and port jus (gf)

Les Végétariens

- Ravioles du Dauphiné (1170) 21.75
comté cheese and spinach ravioli
Dal Makhani à l'Indienne (1068) 16.75
curried 'butter dhal', garlic naan
Salade de Chèvre Chaud et Betteraves *small* (586) 12.75 / *large* (1031) 19.00
beetroot, goats' cheese & walnut salad (gf)
Soufflé Suisse (1058) 19.75
cheese soufflé, mushrooms & cream
Ragoût d'Artichauts, Confit Citron et Couscous (454) (vg) 21.50
artichoke ragout, pearl couscous, preserved lemon

Luxe

- Huîtres de Jersey
jersey rock oysters (11) 4.95 each or 6 (66) for 25.00 (gf)
Coquilles Saint-Jacques Gratinées (328) 17.50
gratinated scallops
Cocktail d'Avocats aux Crevettes (435) 18.00
prawn & avocado cocktail
Surlonge de Boeuf Grillé (921) 36.50
sirloin steak, beurre de paris & fries (225g)
Émietté de Crabe (364) 19.75
dressed dorset crab
Filet de Flétan, Palourdes et Beurre Blanc (618) 35.50
pan-fried halibut, clams and beurre blanc (gf)
Cuisse de Chevreuil Poêlée (381) 35.50
venison haunch, celeriac purée and gaufrette potatoes (gf)

Poissons

- Sardines à la Provençale (464) 19.25
seared butterflied sardines, tomatoes & olives (gf)
Goujonettes d'Églefin (704) 24.00
haddock goujonettes, sauce tartare
Daurade Grillée à la Ratatouille (435) 27.00
sea bream, ratatouille, black olive tapenade (gf)
Pot-au-Feu de la Mer (625) 29.50
breton fish stew (gf)
Quenelle de Crabe à la Bisque de Homard (437) 22.50
crab quenelle in lobster bisque, green salad

Légumes

All 5.95 each

- pickled cucumber salad (179) (vg) (gf) ◆ green salad (93) (vg) (gf) ◆ potato & leek raclette (278) (gf) ◆ mashed potatoes (257) (v) (gf)
french fries (372) (vg) (gf) ◆ ratatouille (45) (vg) (gf) ◆ creamed spinach (178) (v) (gf) ◆ french beans with maître d'hôtel butter (229) (v) (gf)

Pâtisseries et Desserts

- Lemon Meringue Tart (384) (v) 8.50
Floating Island (340) (v) (gf) 8.25
Chocolate & Hazelnut Mousse (746) 9.50
Crème Brûlée (602) (v) (gf) 9.25

Baked Alaska *to share* (649) (v) 18.50

Caramel & Chocolate Délice (415) (v) 7.95

- Tarte Tatin aux Pommes, à la Mode (805) (v) 9.95
Café Gourmand (429) (v) 9.95
Mandarin & Cranberry Iced Soufflé (271) (gf) 8.50
La 'Grande' Profiterole, Sauce au Chocolat (768) (v) 9.75

Chariot de Fromages

cheese from the trolley (gf)

- 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) (gf) 3.75 per scoop
Salted Caramel, Popcorn & Peanut Coupe (785) (gf) 9.75 - Café Liégeois Coupe (845) (gf) 9.50
Black Forest Coupe (612) 9.75

BRASSERIE
ZÉDEL
CARTE DES VINS

CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

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

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
2025	Chardonnay, Pays d'Oc Les Vignes d'Oc, Languedoc	11.25	31.50	43.00
2025	Viognier Cazal Viel, Pays d'Oc, France	12.25	33.75	47.00
2025	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
2025	Sémillon/Sauvignon Blanc Château Haut-Rian, Bordeaux	14.50	41.00	57.00
2025	Chenin Blanc, Vouvray Sec Domaine Champalou, Loire Valley	15.75	42.00	60.00
2024	Riesling d 'Alsace Cave de Hunawihlr, Alsace	16.00	42.25	61.00
2025	Sauvignon Blanc, Sancerre Domaine Reverdy, Loire Valley	17.50	46.25	66.00
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

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

MAGNUMS

2024	Pouilly-Fumé, Domaine Thibault, Loire Valley	120.00
2022	Chablis 1er Cru, Vaurorent, Domaine Nathalie & Gilles Fèvre, Bourgogne	155.00

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

ROUGES

		VERRE 175ML	PICHET 500ML	BOUTEILLE 750ML
2024	Pichet de vin Rouge, Vinexplore*	9.25	22.50	32.75
2025	Merlot-Grenache Les Vignes de L'Eglise, Languedoc	9.50	24.00	33.75
2025	Pinot Noir, IGP Vin de Pays d'Oc La Boussole, Languedoc	11.25	31.50	43.00
2024	Corbières Rouge, Vieilles Vignes Château Fontarèche, Languedoc	11.75	32.50	45.00
2021	Merlot, Bordeaux Supérieur Château le Bedat, Bordeaux	12.25	33.75	47.00
2023	Gamay, Beaujolais Villages Domaine Colonge, Beaujolais	13.25	35.50	48.00
2023	Grenache, Côtes du Rhône 'Les Abeilles' Jean-Luc Colombo, Rhône Valley	13.50	36.25	51.50
2024	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
2024	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

2020	Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Trianon, Bordeaux	91.00
2019	Pommard, Domaine Jean Guiton, Bourgogne	102.00
2017	Chateau Siran, Margaux, Bordeaux	108.00
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

MAGNUMS

2018	Médoc, Château la Tour de By, Bordeaux	115.00
2023	Bourgogne Pinot Noir, Domaine Chanson, Bourgogne	130.00

VINS MOELLEUX

		VERRE 100ML	BOUTEILLE
2025	Banyuls 'Rimage', Domaine de Valcros Domaine Cazes, Roussillon	11.75	52.50 500ML
2022	Coteaux d'Aubance, Domaine Montgilet	12.75	55.00 500ML
2020	Lieutenant de Sigalas, Sauternes Château Sigalas Rabaud, Bordeaux	14.25	49.75 375ML

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. For wines sold by the glass, 125ml is available upon request.
A discretionary 15% Service Charge will be added to your bill. All gratuities are managed independently. No flash, or intrusive photography