

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

Ceufs Mayonnaise (626) (v)

or

Soupe de Céleri-rave Rôti à la Crème Fraîche (374) (v)

◆

Dal Makhani à l'Indienne (1498) (v)

or

Steak Haché (1150)

◆

Petite Coupe aux Canneberges et à la Vanille (210) (v)

or

Délice Chocolat et Fruit de la Passion (309) (v)

Plats du Jour

◆ 21.50 ◆

Lundi

Poulet au Curry à la Coupole mild chicken curry (590)

Mardi

Faisan à la Normande pheasant, apple & cream sauce (775)

Mercredi

Cassoulet de Toulouse duck & sausage white bean stew (693)

Jeudi

Lapin à la Moutarde rabbit in mustard cream sauce (669)

Vendredi

'Fishcake' de Églefin Fumé et Saumon haddock & salmon fishcake (715)

Samedi

Tagine d'Agneau lamb tagine with couscous (335)

Dimanche

Poulet Rôti, Pommes Anna half roast chicken (1912) (Supp £5)

Formule

◆ 28.95 ◆

Céleri Rémoulade (290) celeriac salad (v)

◆

Soufflé Suisse (1098) twice-baked cheese soufflé (v)

or

Filet de Daurade au Couscous Épicé (593) sea bream, spiced couscous

◆

Tarte au Citron Meringuée (358) 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) 5.95 roasted celeriac soup, crème fraîche (v)

Carottes Râpées (288) 6.75 dressed shredded carrots (vg)

Céleri Rémoulade (290) 7.50 celeriac slaw, mustard dressing (v)

Quiche Florentine (522) 8.75 spinach quiche (v)

Harengs Fumés, Salade de Pommes de Terre (262) 9.75 smoked herring, potato salad

Salade d'Endives, poire et Roquefortet (506) 12.25 endive, pear, nuts & roquefort salad

Salade de Boudin Noir, Œuf de Canard et Piores (345) 13.25 black pudding, pear & duck egg salad

Salade Niçoise small (477) 13.75 / large (536) 19.95 with agromar tuna

Cuisses de Grenouilles au Beurre à l'Ail (260) 15.75 frog legs with garlic butter

Steak Tartare (416) 16.00 with an egg yolk

Cocktail d'Avocats aux Crevettes (435) 17.50 prawn & avocado cocktail

Coquilles Saint-Jacques Gratinées (305) 17.50 gratineed scallops

Émietté de Crabe (741) 19.75 dressed dorset crab

Choucroute

Choucroute de Strasbourg (653) 21.50 traditional alsatian dish of sauerkraut with strasbourg sausage

Choucroute 'Alsacienne' (996) 24.00 traditional alsatian dish of sauerkraut with cured & smoked pork belly and frankfurter

Choucroute 'Zédel' (1308) 26.50 the alsacienne plus ham hock and garlic sausage

Viandes

Coq au Vin (699) 25.00 red wine braised chicken, lardons, paris mushrooms

Andouillette de Troyes Grillée (431) 25.00 grilled tripe sausage with a mustard sauce

Boeuf Bourguignon (527) 26.75 braised beef with mushrooms mash potato and lardons

Épaule de Chevreuil Braisée, Légumes Racines et Lardons (735) 26.75 braised venison in red wine & vegetables

Steak Haché et Frites (1204) 16.00 chopped steak with a peppercorn sauce

Steak à la Bordelaise (704) 27.50 flat iron, red wine & bone marrow sauce

350g Côte de Porc Grillée (801) 27.25 grilled pork chop with sauce charcutière

Magret de Canard au Porto (608) 31.50 pan seared duck breast, carrots & cranberries

Les Végétariens

Ravioles du Dauphiné (902) (v) 21.50 comté cheese and spinach ravioli

Dal Makhani à l'Indienne (1498) 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 (1098) (v) 19.50 cheese soufflé, mushrooms & cream

Ragoût d'Artichauts, Confit Citron et Couscous (454) (vg) 21.50 artichoke ragout, pearl couscous, preserved lemon

Suggestions du Chef

Huîtres Jersey jersey rock oysters (11) 4.95 each or 6 (66) for 25.00

Soupe à l'Oignon Gratinée (349) 9.75 french onion soup

Pâté en Croûte (247) 13.50 pork & game terrine, pastry crust

Escargots au Beurre Persillé (6) (460) 16.75

Steak Tartare (781) 26.00 french fries and green salad

Filet de Daurade au Couscous Épicé (438) 27.00 sea bream, spiced couscous

Surlonge de Boeuf Grillé (1005) 36.50 sirloin steak, café de paris butter & fries (225g)

Poissons

Sardines à la Provençale (464) 19.25 seared butterflied sardines, tomatoes & olives

Goujonettes d'Églefin (710) 22.75 haddock goujonettes, french fries and tartar sauce

Pot-au-Feu de la Mer (485) 28.50 traditional fish stew

Sole Meunière (945) 35.50 with a lemon butter sauce

Légumes

All 5.75 each | all sides are vegetarian

pickled cucumber salad (178) (vg) ◆ green salad (153) (vg) ◆ potato & leek gratin (430) ◆ mashed potatoes (257) french fries (552) (vg) ◆ ratatouille (45) (vg) ◆ creamed spinach (178) ◆ green beans with maître d'hôtel butter (229)

Pâtisseries et Desserts

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

Lemon Meringue Tart (359) 7.95

Floating Island (340) 8.25

Chocolate & Rhubarb Mousse (371) 8.50

Rum Baba (453) 8.50

Baked Alaska to share (675) 18.50

Crème Brûlée (602) 8.95

La 'Grande' Profiterole (806) 9.50

Apple Tart Tatin (804) 9.50

Café Gourmand (511) 9.95

Chariot de Fromages

cheese from the trolley

One piece (354)

5.50

Three pieces (797)

14.25

Two pieces (512)

9.75

Four pieces (1055)

17.50

Coupes et Glaces

all glaces are vegetarian

Ice Cream and Sorbets (114) 3.75 per scoop

Banana Split Classique (1044) 9.75 - Café Liégeois Coupe (843) 9.50

Cranberry and Orange Coupe (502) 9.75



Prices include VAT - A cover charge of 0.95 will be applied in the Brasserie - A discretionary 15% Service Charge will be added to your bill - All gratuities are managed independently
Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs - Gluten free menu available - No flash, or intrusive photography - v - vegetarian | vg - vegan
The Wolseley Hospitality Group: The Wolseley, The Wolseley City, The Delaunay, Soutine, Colbert, Fischer's, Bellanger, Manzi's www.thewolseleyhospitalitygroup.com

BRASSERIE
ZÉDEL
CARTE DES VINS

BLANCS

		VERRE 175ML	PICHET 500ML	BOUTEILLE 750ML
2024	Pichet de vin Blanc, Vinexplore*	9.25	22.50	32.75
2024	Sauvignon Blanc, Gaillac Terrane, South West	9.50	24.00	33.75
2024	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
2023	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
2023	Chenin Blanc, Vouvray Sec Domaine Champalou, Loire Valley	15.75	42.00	60.00
2024	Riesling d'Alsace Cave de Hunawihhr, 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
2023	Chardonnay, Les Grands Climats, Domaine de la Chapelle, 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
2022	Pernand-Vergelesses 1er Cru, 'Les Caradeaux' Domaine Chanson, Bourgogne	118.00
2021	Saint Aubin 1er Cru, Les Combes, Domaine Philippe Colin, Bourgogne. . .	140.00
2022	Meursault Vieilles Vignes Blanc, Domaine Buisson-Batault, Bourgogne	155.00
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
2024	Grenache/Syrah, L'Ostal Rosé Domaine Cazes, IGP Languedoc	13.75	37.25	53.75
2024	Grenache, Côtes de Provence, Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence . .	17.75	47.00	67.00
2024	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	Louis Roederer 'Collection 245'	19.50	60.00	108.00
NV	Bollinger Special Cuvée	-	-	115.00
NV	Billecart-Salmon Rosé	-	70.00	130.00
NV	Ruinart Blanc de Blancs	-	-	155.00
2015	Bollinger Grande Année	-	-	260.00
2013	Dom Perignon	-	-	330.00

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
2022	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
2023	Grenache, Côtes du Rhône 'Les Abeilles' Jean-Luc Colombo, Rhône Valley	13.50	36.25	51.50
2022	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
2023	Châteauneuf-du-Pape Les Olivets, Roger Sabon, Rhône Valley.	19.50	52.00	78.00

BY THE BOTTLE

2019	Médoc, Cru Bourgeois, Château Potensac, Bordeaux	86.00
2014	St Emilion Grand Cru, Chateau Trianon, Bordeaux . .	91.00
2019	Pommard, Domaine Jean Guiton, Bourgogne	102.00
2019	Côte Rôtie, Cuvée Ampodium, Domaine René Rostaing, Rhône Valley.	108.00
2016	Pomerol, Château Gombaude-Guillot, Bordeaux . . .	118.00
2022	Gevrey Chambertin, Domaine René Bouvier, Bourgogne	135.00
2020	Nuits-Saint-Georges, Domaine Maison Arnaud Boué, 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
2021	Côteaux du Layon, Chaume Domaine Des Forges, Loire Valley	11.25	50.50 500ML
2023	Banyuls 'Rimage', Domaine de Valcros Domaine Cazes, Roussillon	11.75	52.50 500ML
2020	Lieutenant de Sigalas, Sauternes Château Sigalas Rabaud, Bordeaux	14.25	49.75 375ML

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
2021	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