

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

Œufs Mayonnaise *egg mayonnaise (v)*

or

Vichyssoise *potato & leek soup (v)*

or

Dal Makhani à l'Indienne

curried 'butter dhal', garlic naan (v)

or

Steak Haché *American chopped steak, peppercorn sauce*

Petit Coupe Cassis et Pêche (v)

petit blackcurrant and peach coupe

or

Délice au Caramel et au Chocolat (v)

caramel and chocolate délice

Plats du Jour

◆ 21.50 ◆

Lundi

Poulet au Curry à la Coupole *mild chicken curry*

Mardi

Cassoulet de Toulouse *duck & sausage white bean stew*

Mercredi

Aiglefin Fumé à la Florentine *smoked haddock florentine*

Jeudi

Lapin à la Moutarde *rabbit in mustard cream sauce*

Vendredi

Fishcake Zédel au Beurre Blanc *fishcake, beurre blanc & green beans*

Samedi

Tagine d'Agneau *lamb tagine with couscous*

Dimanche

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

Formule

◆ 28.95 ◆

Céleri Rémoulade *celeriac salad (v)*

or

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

or

Filet de Daurade au Couscous Épicé *sea bream, spiced couscous*

Tarte au Citron Meringuée *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 5.95
potato & leek soup (v)

Carottes Râpées 6.75
dressed shredded carrots (vg)

Céleri Rémoulade 7.50
celeriac slaw, mustard dressing (v)

Quiche Florentine 8.75
spinach quiche (v)

Soupe à l'Oignon Gratinée 9.75
french onion soup

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

Salade de Boudin Noir, Œuf de Canard et Poires 13.25
black pudding, pear & duck egg salad

Pâté en Croûte 13.50

Salade Niçoise *small* 13.75 / *large* 19.95
with agromar tuna

Melon au Jambon de Bayonne 16.25
melon with bayonne ham

Steak Tartare 16.00
with an egg yolk

Escargots au Beurre Persillé 17.25
(les six)

Choucroute

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

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

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

Viandes

Steak Haché et Frites 16.00
american chopped steak, peppercorn sauce

Coq au Vin 25.50
red wine braised chicken, lardons, paris mushrooms

Boeuf Bourguignon 27.25
braised beef with mushrooms mashed potato and lardons

Steak Tartare, Frites 26.50
with a green salad

Navarin d'Agneau 27.25
braised shoulder of lamb with root vegetables

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

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

Côte de Porc Grillée (350g) au Calvados 27.75
pork chop with calvados sauce and spiced apple chutney

Magret de Canard aux Cerises 31.50
pan seared duck breast with cherries and port jus

Les Végétariens

Ravioles du Dauphiné 21.50
comté cheese and spinach ravioli

Dal Makhani à l'Indienne 16.50
curried 'butter dhal', garlic naan

Salade de Chèvre Chaud et Betteraves *small* 12.75 / *large* 19.00
beetroot, goats' cheese & walnut salad

Burrata aux Tomates de l'Île de Wight 18.75
burrata with isle of wight tomatoes

Soufflé Suisse 19.75
cheese soufflé, mushrooms & cream

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

Luxe

Huîtres de Jersey
jersey rock oysters 4.95 each or 6 for 25.00

Cocktail d'Avocats aux Crevettes 18.00
prawn & avocado cocktail

Émietté de Crabe 19.75
dressed dorset crab

Coquilles Saint-Jacques Gratinées 17.50
gratinated scallops

Sole Limande Meunière 35.50
lemon sole with brown butter

Surlonge de Boeuf Grillé (225g) 36.50
sirloin steak, beurre de paris & fries

Poissons

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

Goujonettes d'Églefin 23.25
haddock goujonettes, sauce tartare

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

Truite de Chalkstream aux Tomates de l'Île de Wight 27.75
pan-seared trout with tomatoes and samphire

Quenelle de Crabe à la Bisque de Homard 22.50
crab quenelle in lobster bisque, green salad

Légumes

All 5.95 each | all sides are vegetarian

pickled cucumber salad (vg) ◆ green salad (vg) ◆ isle of wight tomato salad (vg) ◆ mashed potatoes french fries (vg) ◆ ratatouille (vg) ◆ creamed spinach ◆ fine french beans (vg)

Pâtisseries et Desserts

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

Strawberry & Elderflower Fraisier 8.50

Lemon Meringue Tart 7.95

Floating Island 8.25

Pistachio & Raspberry Cake 8.75

Baked Alaska *to share* 18.50

Crème Brûlée 9.25
Tarte Tatin aux Pommes, à la Mode 9.75

Café Gourmand 9.95

Orange & Cherry Iced Soufflé 8.50

La 'Grande' Profiterole, Sauce au Chocolat 9.75

Chariot de Fromages

cheese from the trolley

One piece 5.50 Three pieces 14.25

Two pieces 9.75 Four pieces 17.50

Coupes et Glaces

all glaces are vegetarian

Ice Cream and Sorbets 3.75 per scoop
Peach & Blackcurrant Coupe 9.75 - Café Liégeois Coupe 9.50
Black Forest Coupe 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-Guillet, 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

The Wolseley Hospitality Group The Wolseley, The Wolseley City, The Delaunay, Soutine, Colbert, Fischer's, Bellanger, Manzi's www.thewolseleyhospitalitygroup.com