

Café Twenty Two



DÉJEUNER MENU

All prices are inclusive of VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your bill.
A £2.50 cover charge per person will be added to your bill. Please inform your server if you
have any food allergies or special dietary needs.

ENTRÉES

<i>Oscietra caviar N25, toast, pommes de terre croustillante</i> – 30g / 50g / 125g N25 Oscietra caviar, toast, crisp potatoes - 30g / 50g / 125g	75 125 300
<i>Oscietra caviar N25, toast de brioche</i> N25 Oscietra caviar, crème fraîche, toasted brioche, dill	30
<i>Huîtres, fenouil mignonette</i> – demi-douzaine / douzaine Oysters, fennel mignonette - half-dozen / dozen	30 60
<i>Anchois de Cantabrie, pain au levain grillé</i> Cantabrian anchovies, toasted sourdough	21
<i>Tartare de ventrèche de thon, toast Melba</i> Tuna belly tartare, Melba toast	28
<i>Terrine de foie gras, pruneau d'Agen</i> Foie gras terrine, Agen prune	24
<i>Crudo de bar, vinaigrette aux agrumes</i> Sea bass crudo, citrus dressing	18
<i>Tartare de bœuf, chips de pomme de terre</i> Steak tartare, potato crisps	23
<i>Champignons à la crème, brioche grillée</i> Mushrooms in cream, toasted brioche	19
<i>Coquille Saint-Jacques, beurre aux câpres et au persil</i> Baked hand-dived scallop, caper & parsley butter	24
<i>Salade de lentilles et betteraves, noisettes grillées</i> Lentil & beetroot salad, roasted hazelnuts	18
<i>Artichauts croustillants, haricots verts, pecorino, vinaigrette à la truffe</i> Crisp artichoke salad, French beans, pecorino, truffle dressing	20
<i>Salade d'avocat, fenouil, artichaut, pois chiches croustillants</i> Avocado salad, fennel, artichoke, crispy chickpeas	20
<i>Burrata, tomates, huile d'olive</i> Burrata, tomatoes, olive oil	21
<i>Salade d'endives, poire, noix et fromage bleu</i> Endive salad, pear, walnuts, blue cheese	18

PÂTES

<i>Spaghetti al limone</i> Lemon pasta	29
<i>Cacio e pepe</i> Pecorino Romano, black pepper	28
<i>Paccheri au homard</i> Lobster paccheri	45
<i>Ravioli à la ricotta, épinards, beurre noisette</i> Ricotta ravioli, spinach, beurre noisette	28

PLATS À PARTAGER

<i>Poulet rôti à la truffe</i> Truffle roast chicken	90
<i>Bar entier grillé, pommes de terre croustillantes, sauce vierge</i> Grilled sea bass, crispy potatoes, sauce vierge	95
<i>Côte de bœuf Wagyu, beurre Café de Paris</i> Wagyu bone-in ribeye, Café de Paris butter	180
<i>Salade César au poulet</i> Chicken Caesar salad	34
<i>Canard à l'orange</i> Roast duck breast, confit duck leg, endive & orange marmalade	76

PLATS PRINCIPAUX

<i>Coquelet grillé, citron et miel</i> Chargrilled baby chicken, lemon & honey	35
<i>Filet de bœuf au poivre</i> Fillet steak, peppercorn sauce	49
<i>Côte de veau grillée, sauge croustillante, citron, jus</i> Grilled veal chop, crisp sage, charred lemon, jus	45
<i>Saumon d'Écosse rôti, topinambours, girolles, pignons de pin</i> Roast Scottish salmon, Jerusalem artichokes, chanterelles, pine nuts	35
<i>Salade Niçoise au thon Ortiz</i> Ortiz tuna Niçoise salad, Burford boiled egg, green beans, tomatoes, baby potatoes, olives	29
<i>Côtelettes d'agneau de Suffolk, flageolets</i> Grass-fed Suffolk lamb chops, flageolet beans	42
<i>Plat de cotes de bœuf braisé façon Bourguignon, lardons</i> Slow-cooked beef short rib Bourguignon, pancetta	34
<i>Sole de Douvres meunière, câpres, persil</i> Cornish Dover sole meunière, capers, parsley	69
<i>Burger à la truffe, pastrami, Comté, frites</i> The 22 truffle burger, pastrami, Comté, fries	36

GARNITURES

<i>Ratatouille</i> Slow-cooked Provençale vegetables	12
<i>Cœurs de laitue, parmesan</i> Gem heart salad, parmesan	9
<i>Purée de pommes de terre / purée de pommes de terre à la truffe</i> Mashed potatoes / truffled mashed potatoes	9 / 12
<i>Frites</i> French fries	9
<i>Gratin dauphinois</i> Potato gratin	9
<i>Haricots verts</i> Green beans	9