

MENU

Servi tous les jours de midi à 15h- jusqu'à 16h le dimanche
Tous les soirs de 18h à 22h30
Served every day from noon until 3pm – until 4pm on Sundays
Every night from 6pm until 10:30pm

BEER BITES (sauf le midi les weekends et jours fériés)

Ploughman's Platter :

pour 2 personnes 15.50€ pour 3 personnes 24.00€

Plateau composé d'un Scotch egg, de bâtonnets de poulet frits, de morceaux de Camembert pâtés, d'oignons frits, d'un pickled onion (oignon au vinaigre à l'anglaise), de coleslaw, salade verte et un bol de frites.

Servi avec une mayonnaise aux épices Cajun

Fisherman's Platter :

pour 2 personnes 17.50€ pour 3 personnes 26.50€

Plateau composé de bâtonnets de cabillaud frits, de beignets de calamars et crevettes aux épices cajun, une verrine de petites crevettes, du coleslaw, salade verte et bol de frites. Servi avec sauce Tartare

Pint of Scampi

9.90€

Pinte de beignets de crevettes. Pâte à frire à la bière Wells Bombardier cask ale saupoudrées d'épices Cajun

Mini battered pieces of fish (x3)

7.00€

Trois morceaux de filet de cabillaud frits servis avec sauce Tartare et citron. Pâte à frire au choix à la bière Wells Bombardier cask ale

Bol de frites

3.50€

Purée de petits pois à la menthe

3.50€

Petite salade verte

3.00€

Coleslaw maison

3.50€

Oignons frits

4.00€

Calamars frits aux épices Cajun

6.00€

Scotch Egg

4.00€

Oeuf dur roulé dans la chair à saucisse et frit. Servi avec une mayonnaise aux épices Cajun

Paquet de chips Walkers (32.5g)

1.50€

Paquet de cacahuètes (50g)

2.00€

BEER BITES (except lunch on weekends and bank holidays)

Ploughman's Platter :

pour 2 people 15.50€ pour 3 people 24.00€

Scotch egg, chicken fingers, deep fried Camembert onion rings, pickled onion, coleslaw, green salad and chips.

Served with a Cajun spices mayonnaise

Fisherman's Platter :

pour 2 people 17.50€ pour 3 people 26.50€

Battered pieces of fish, Cajun spiced calamari rings, scampi, pot of prawns, coleslaw, green salad, chips and Tartar sauce.

Pint of Scampi

9.90€

Pint of whole tail scampi with Wells Bombardier cask ale batter and Cajun spiced

Mini battered pieces of fish (x3)

7.00€

Three pieces of Wells Bombardier cask ale battered cod with Tartar sauce and lemon

Bowl of chips

3.50€

Minty Mushy Peas

3.50€

Mixed green leaves

3.00€

Coleslaw

3.50€

Onions rings

4.00€

Calamari rings with Cajun spices

6.00€

Scotch Egg

4.00€

With Cajun spiced mayonnaise

Bag of Walkers crisps (32.5g)

1.50€

Nuts (50g)

2.00€

Express Menu

en semaine le midi uniquement (hors jours fériés)

Entrée et plat ou plat et dessert +café 10.00€

Entrées au choix

Soupe du jour

Salade du chef

Plats au choix

Plat du jour

Curry au poulet ou végétarien

Burger et frites (servi sans fromage)

Supplément bacon +1.00€

Supplément fromage +1.00€ (cheddar, chèvre ou bleu)

Supplément oignons +0.50€

Supplément steack +5.00€

Desserts au choix

Pâtisserie du jour

Cheesecake, coulis de fruits rouges

ENTREES

Soupe du jour du chef 5.50€

Salade du chef 4.50€

Bâtonnets de poulet panés, 6.50€
mayonnaise à l'ail

Demi-Camembert pané 6.20€
sauce aux fruits rouges

PLATS

Plat du jour, du lundi au vendredi le midi 10.50€
Voir nos ardoises

Fish & chips traditionnel 11.00€

Généreux filet de cabillaud enrobé de pâte à frire faite à base de notre ale anglaise Wells Bombardier Cask, servi avec des frites et de la sauce Tartare.

Supplément purée de petits pois à la menthe +2.00€

Saucisses anglaises et purée 14.00€

Express Menu

weekdays at lunch only (except bank holidays)

Starter & main or main & dessert + coffee 10.00€

Your choice of starter

Soup of the day

Chef's salad

Your choice of main

Main of the day

Chicken or vegetarian curry

Burger and chips (served without cheese))

Extra slice of bacon +1.00€

Extra cheese +1.00€ (cheddar, goat's cheese or blue)

Extra onions +0.50€

Extra steak +5.00€

Your choice of dessert

Slice of cake of the day

Cheesecake, coulis de fruits rouges

STARTERS

Soup of the day 5.50€

Chef's salad 4.50€

Breaded chicken fingers, 6.50€
garlic mayonnaise

Deep fried Camembert 6.20€
red fruit dressing

MAINS

Main of the day, served weekdays at lunch 10.50€

See our chalkboard

Traditional fish & chips 11.00€

Generous cod fillet, Wells Bombardier cask ale batter, chips and Tartar sauce.

Extra mint mushy peas +2.00€

Bangers and mash 14.00€

Prix nets et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Si vous souffrez d'allergies, prévenez-nous SVP

Trois savoureuses saucisses anglaises : une nature, une à la moutarde à l'ancienne et l'autre champignons et biche accompagnées de purée de pomme de terre et de sauce « Gravy » aux oignons

Three delicious English sausages : one plain, one mustard and one venison and mushrooms, served with mash and gravy

The Elephant & Castle's cheeseburger 13.00€

Assaisonné à notre façon dans un pain à hamburger, servi avec des frites. Fromage au choix : Cheddar, bleu ou chèvre.

Supplément bacon +1.00€
Supplément fromage +1.00€ (cheddar, chèvre ou bleu)
Supplément oignons +0.50€
Supplément steak +5.00€

The Elephant & Castle's cheeseburger 13.00€

Served in a burger bun, seasoned to our special recipe, served with chips and salad garnish. Your choice of Cheddar, goat's cheese or blue cheese

Extra bacon +1.00€
Extra cheese +1.00€ (cheddar, goat's cheese or blue)
Extra onions +0.50€
Extra steak +5.00€

Traditional Curry, "England's national dish" 12.00€

Nous vous donnons le choix: au poulet, au poisson ou aux légumes. Notre curry est mijoté aux épices douces et servi avec du riz et du chutney de mangue

Traditional Curry, "England's national dish" 12.00€

Ask for your favorite, a choice of chicken, fish or vegetable curry, cooked in mild spices, served with rice and mango chutney

Chili con carne 12.00€

Servi avec du riz basmati

Chili con carne 12.00€

Served with basmati rice

Gratin de ratatouille 12.50€

Aubergine, courgette, poivron et tomate gratinés à la chapelure aux oignons, ail et Parmesan, salade serte

Ratatouille gratin 12.50€

Aubergine, courgette, pepper and tomato topped with herb bread crumbs, onions, garlic and Parmesan, salad

Jacket potato with butter and salad 7.00€

Spécialité de pub anglais: pomme de terre au four avec beurre et salade verte.

La Baked beans: aux haricots blancs à la tomate 9.00€
La Cheddar 8.50€
La chili con carne 9.50€

Jacket potato with butter and salad 7.00€

With baked beans 9.00€
With Cheddar 8.50€
With chili con carne 9.50€

The Elephant & Castle's club sandwich 11.00€

Blanc de poulet, bacon, tomate servis dans du pain toasté avec des frites.

The Elephant & Castle's club sandwich 11.00€

Chicken breast, bacon and tomato served in toasted bread with chips.

Chicken Caesar salad 12.00€

Un classique: salade au poulet, lardons, croûtons, Parmesan et notre sauce Caesar à base d'anchois et d'ail

Chicken Caesar salad 12.00€

A classic salad with chicken, bacon bits, croutons, Parmesan and our own Caesar dressing of anchovies and garlic

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Plat et dessert	10.00€
Plat	8.00€

Plats au choix:

Mini Fish and chips
Steack haché, frites et légumes vapeur
Filet de poulet, frites et légumes vapeur

Dessert au choix:

Crumble de fruits de saison
Coupe de glace 2 boules

KID'S MENU

Up to 12yo

Main and dessert	10.00€
Main	8.00€

Choice of main:

Mini Fish and chips
Bunless burger with chips and steamed veggies
Chicken breast with chips and steamed veggies

Choice of dessert:

Seasonal fruit crumble
Bowl of 2 scoops of ice cream

BRUNCH, servi le weekend et jours fériés de 10h à 15h

Traditional Full English Breakfast 13.00€

Deux tranches de bacon, deux saucisses, deux tranches de boudin noir, des haricots blancs à la tomate, un oeuf au plat, des champignons, une galette de pomme de terre, une tomate grillée et un toast

Vegetarian Breakfast 10.50€

Deux galettes de pomme de terre, deux œufs au plat, une portion de haricot blanc à la tomate, des champignons, une tomate grillée et un toast

TRADITIONAL SUNDAY ROAST, 14.00€ servi le dimanche de 10h à 16h

Le repas traditionnel du dimanche en Angleterre : rôti de bœuf, porc, agneau ou poulet selon l'humeur du chef, servi avec pommes de terre rôties, purée, des légumes de saison, Yorkshire pudding et l'incontournable sauce « gravy »

Menu avec entrée au choix ou dessert au choix 18.00€

Menu avec entrée et dessert au choix 22.00€

BRUNCH, served weekends and bank holidays from 10am until 3pm

Traditional Full English Breakfast 13.00€

Two rashers of bacon, two sausages, two slices of black pudding, a spoonful of baked beans, fried egg, mushrooms, hash brown, grilled tomato and toast

Vegetarian Breakfast 10.50€

Two hash browns, two fried eggs, baked beans, mushrooms, grilled tomato and a toast

TRADITIONAL SUNDAY ROAST, 14.00€ served on Sundays from noon until 4pm

Traditional British Sunday roast lunch of either beef, lamb, pork or chicken (see chalkboard) served with mash, roast potatoes, seasonal veggies, Yorkshire pudding and gravy

Menu with starter or dessert of your choice 18.00€

Menu with starter and dessert of your choice 22.00€

DESSERTS

DESSERTS

Hot chocolate pudding 6.50€

Prix nets et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Si vous souffrez d'allergies, prévenez-nous SVP

Hot chocolate pudding	6.50€	Served with vanilla ice cream. Minimum 10 mins wait from ordering
Fondant au chocolat servi avec une boule de glace vanille. 10 minutes d'attente pour la cuisson		
Pâtisserie du jour	4.50€	
Cheesecake	6.00€	Served with red fruits coulis
Gâteau au fromage blanc servi avec un coulis de fruits rouges		
Tarte au citron	6.00€	
Fruit crumble & custard	5.50€	Seasonal fruits, crumble and vanilla custard
Crumble de fruits de saison et sa crème anglaise		
Coupe de glace 3 boules	5.50€	Chantilly extra: 1.00€
Chantilly extra: 1.00€		

AFTERNOON TEA	
Pot de thé anglais (2 personnes)	5.00€
Mug de thé anglais	3.00€
Cookie	1.50€
Scones (2), beurre et confiture	3.50€

AFTERNOON TEA	
Pot of English tea (2 people)	5.00€
Mug of English tea	3.00€
Cookie	1.50€
Scones (2), butter and jam	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Espresso, déca, allongé	2.10€	Espresso, decaf, american coffee	2.10€
Café crème, double espresso	3.50€	Milk coffee, double espresso	3.50€
Cappuccino, chocolat chaud	3.90€	Cappuccino, hot chocolate	3.90€
Mug de thé anglais	3.00€	Mug of English tea	3.00€
(demandez-nous la sélection du moment)		(ask our team for our selection)	
Pot de thé anglais (pour 2)	5.00€	Pot of English tea (for 2)	5.00€

HOT DRINKS

LES BIÈRES ET CIDRES PRESSION/DRAUGHT BEERS AND CIDERS

	Half 28cl	Pint 56cl	Happy Hour Pint 56cl (17h-21h)
TRADITIONAL CASK CONDITIONED ALES			
Wells Bombardier Cask Ale (Amber) ABV 4.1	4.00€	6.50€	5.50€
Guest ale	4.00€	6.50€	5.50€
LAGERS/BLONDES			
John Bull Blonde (Pilsner) ABV 4.8%	3.50€	5.90€	4.90€
John Bull Classic (Lager) ABV 5%	3.80€	6.00€	5.00€
ALES/ROUSSES			
DNA, new world's IPA ABV 4.5%	3.80€	6.20€	5.20€
Burning Gold (Golden Ale) ABV 4.8%	3.80€	6.20€	5.20€
Wells Bombardier USP Bitter (Amber) ABV 4.1%	3.80€	6.20€	5.20€
Courage Directors (Amber) ABV 5.3%	3.80€	6.20€	5.20€
Wells Banana Bread Beer (Amber) ABV 5.2%	4.00€	6.50€	5.50€
STOUT/BRUNE			
Young's London Stout ABV 5.2%	3.80€	6.20€	5.00€
CIDERS/CIDRES			
Westons Stowford Press, ABV 4.5%	3.80€	6.20€	5.00€
Westons Raspberry Twist, ABV 4%	4.00€	6.50€	5.50€
Plateau de dégustation (3x17cl) / Beer tasting tray (3x170ml)		6.60€	

LES BIÈRES ET CIDRES EN BOUTEILLE/BOTTLED BEERS AND CIDERS

WELLS WAGGLE DANCE (bière au miel) 500ml ABV 5%	6.50€
YOUNG'S SPECIAL LONDON ALE 500ml ABV 6.4%	6.50€
MC EWAN'S CLASSIC IPA 500ml ABV 4.3%	6.50€
YOUNG'S DOUBLE CHOCOLATE STOUT 500ml ABV 5.2%	6.80€
CORONA EXTRA , 355ml ABV 4.5%	6.00€
BUDVAR CZECH IMPORTED LAGER , 330ml ABV 5%	6.00€
BUD LAGER , 330ml ABV 5%	6.00€
CUBANISTO , 330ml ABV 5,9%	6.00€
STELLA ARTOIS , bière sans alcool/ non-alcoholic beer, 350ml ABV 0.5%	5.00€
WESTONS HENRY WESTONS VINTAGE CIDER 500ml ABV 8.2%	6.50€
WESTONS WYLD WOOD ORGANIC PEAR CIDER 500ml ABV 6%	6.50€
WESTONS OLD ROSIE CLOUDY CIDER , 330ml ABV 7.3%	5.00€

LES VINS/ WINES

VINS ROUGES/RED WINES

	Verre 15cl	Pot 25cl	Pot 46cl	Btl 75cl
IGP OC, Merlot "Les Jamelles"	4.10€	7.20€	12.50€	19.50€
Côtes du Rhône, Les Caprices d'Antoine	4.60€	8.10€	14.80€	22.50€
Crozes Hermitage, Les Monts Taris	6.20€	10.70€	20.90€	31.00€

VINS BLANCS/WHITE WINES

IGP Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet, Ugni Blanc Colombard Sauvignon	3.90€	6.90€	11.90€	18.00€
IGP OC, Chardonnay "Les Jamelles"	4.40€	7.60€	13.20€	21.00€
IGP OC, Viognier "Les Jamelles"	4.80€	7.90€	14.60€	23.50€

VINS ROSES/ROSES WINES

IGP Var, vin du pays des Maures n°2	3.90€	6.90€	11.90€	16.00€
Côte de Provence, Le Cap des Pins	4.60€	8.10€	14.80€	22.50€

*IGP= Indication Géographique Protégée / IGP= Protected geographical indication

CHAMPAGNE

Champagne Charles Antoine Brut	49.00€
--------------------------------	--------

LES BOISSONS FRAICHES/SOFT DRINKS

Orange pressée, 20cl/Freshly squeezed orange juice	4.60€
Jus de fruits, 33cl (orange, pomme, ananas, cranberry, mangue, abricot, fraise, tomate)	3.30€ HH = 3.00€
Perrier, 33cl	4.00€
Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Lipton Ice Tea, Schweppes Indian Tonic, 33cl (33cl + 1€ for a pint 56cl)	3.00€ HH= 2.50€
Orangina, 25cl	4.00€
Schweppes Lemon ou Agrum'	4.00€
Oasis tropical	4.00€
Pimento, Spicy Ginger Ale, 25cl	4.50€
Dark Dog, 25cl	5.50€
Badoit, 50cl, Vittel 50cl	4.50€

COCKTAILS

HOUSE COCKTAILS (alcool 4cl)

		Happy Hour (17h – 21h)
Mojito		
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne & soda	8.00€	7.00€
Strawberry Daiquiri		
Rhum, citron vert, crème de fraises des bois, jus de fraises	8.00€	7.00€
Mai Tusk		
Rhum, Malibu, jus d'orange et ananas, grenadine	8.00€	7.00€
Sex on the beach		
Vodka, crème de pêche, jus d'orange & cranberry	8.00€	7.00€
Caïpirinha		
Cachaça, citron vert & sucre de canne	8.00€	7.00€
Margarita		
Tequila, Triple sec & jus de citron vert	8.00€	7.00€
Whisky Sour		
Whisky, sucre, jus de citron vert	8.00€	7.00€
The Castle		
Bourbon, Amaretto & Pepsi	8.00€	7.00€
Bramble		
Gin, jus de citron vert, crème & sirop de cassis, tonic	8.00€	7.00€

PREMIUM COCKTAILS (alcool 6cl)

		Happy Hour (17h – 21h)
Mango ou Strawberry Mojito	9.00€	8.00€
Rhum (4cl), jus de mangue ou fraises menthe, citron vert, sucre & soda		
Bloody Hot Mary	8.50€	7.50€
Vodka, London Stout, Porto, citron, jus de tomate et Tabasco		
The Trunk	9.00€	8.00€
Gin Bombay Sapphire, Manzana, concombre, menthe, citron vert & soda		
Cosmopelephant	9.00€	8.00€
Vodka Grey Goose, triple sec, citron vert, jus de cranberry & Pimento ginger ale		
Pimm's Cocktail	9.00€	8.00€
Pimm's, fraises, limonade, menthe, concombre		

VIRGIN COCKTAILS

		Happy Hour (17h – 21h)
Dragon's Dungeon		
Jus de pomme, fraise et citron vert, limonade	6.00€	5.00€
Portcullis		
Jus d'ananas et fraise, menthe fraîche	6.00€	5.00€
Castellan's Mojito		
Menthe, citron vert, jus de pomme Pimento ginger ale	6.00€	5.00€

WHISKIES ET SPIRITUEUX (4cl)

J&B	5.50€
Southern Comfort	6.50€
Jack Daniel's	6.50€
Jack Daniel's Honey	6.50€
Gentleman's Jack	9.50€
Jim Beam, Bourbon	6.00€
Tullamore Dew, Irish	6.00€
Talisker 10 ans, Scotch	9.00€
Jura 10 ans, Islay	9.00€
Glenkinchie 10 ans, Scotch	9.00€
Oban 14 ans, Scotch	10.00€
Dalwhinnie 15 ans, Scotch	10.00€
Lagavullin 16 ans, Scotch	10.00€
Bruichladdich Laddie Classic, Islay single malt	12.00€
Vodka Smirnoff	5.50€
Vodka Grey Goose, France	8.00€
Rhum Pampero	5.50€
Rhum Diplomatico reserva exclusiva, Venezuela	8.00€
Rhum Matusalem Gran reserve, Cuba	8.00€
Gin Gordon's	5.50€
Gin Bombay Sapphire	6.50€
Gin G Vine, France	8.50€
Tequila El Jimador	6.00€
Tequila Herradura Reposado	9.00€
Tequila Patron Café XO	8.50€
Cachaça	6.00€
Malibu	6.00€
Kahlùà	6.00€
Jägermeister	6.00€
Mixers: Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Schweppes Indian Tonic	+1.00€
Fruit juice/ Jus de fruit	+1.30€
Pimento ginger ale	+ 3.00€
Dark Dog	+ 3.00€

APERITIFS ET DIGESTIFS (5cl)

Kir cassis, pêche, fraises des bois (15cl)	4.20€
Pastis 51 (2cl)	3.00€
Porto rouge	6.00€
Martini Blanco, Rosso	5.50€
Soho litchi liqueur	5.50€
Cognac	6.50€
Cognac Rémy Martin VSOP	8.00€
Calvados	6.50€
Get 27	5.50€
Bailey's	6.00€
Manzanita	5.00€
Amaretto	6.00€
Irish coffee	8.50€
Bailey's ou Kalhua coffee	8.00€
Grog rhum ou Cognac	6.50€

SHOOTERS (3.4cl)

Pour tous les shooters : 5 pour le prix de 4/ For all shots : 5 for the price of 4

Vodka + sirop	2.00€
J&B	2.00€
Rhum ou Gin	3.50€
Manzanita ou Sambuca	3.50€
Tequila ou Jagermeister	4.00€
Tullamore Dew	4.50€
Jack Daniel's Honey ou Jack Daniel's	4.50€
Springbok Bailey's et Get 27	5.00€
Baby London Stout Kalhua et Bailey's	5.00€
Vodka Get	5.00€
Pepper Spray Jagermeister et Pimento	5.50€
Storm the castle Vodka, cranberry et Pimento	5.50€
London Stout Bomb Bailey's, whisky et Young's London Stout	6.00€
Jagerbomb Jagermeister et Dark Dog	6.00€