

BORDELAISE

Epsom & Ewell Menu

Epsom & Ewell · 17 High St, Epsom & Ewell, Surrey KT17 1SB

01372 650 346 · epsom@bordelaise.co.uk

Generated 25 Aug 2026

À LA CARTE

Amuse-Bouches

Bread, Butter (G)	3,50 £GB
Végétalien	
Saucisson, Cornichons	8,50 £GB
Prawn Croquettes, Spicy Mayo	9,00 £GB
Salt & Pepper Squid	9,00 £GB
Marinated Olives	3,50 £GB
Gluten · Alcool	
Oysters each	3,50 £GB
Deliciously fresh Pacific oysters	
Selection of 3 cheeses	9,50 £GB
Pick from our cheese trolley	
Selection of 5 cheeses	15,00 £GB
Pick from our cheese trolley	

Entrées

Classic Onion Soup (G/A)	9,50 £GB
Fromage gratiné & toast	
Gluten · Alcool	
6 x Snails (G)	8,00 £GB
Beurre persillé, toast	
Gluten	
Grilled Octopus	9,70 £GB
Red peppee coulis nduja green oil	
Chicken Liver Parfait	9,00 £GB
Chutney toasted brioche	
Végétalien · Noix	
Prawn Marie Rose	9,50 £GB
Baby gem, brandy, avocado	
Gluten · Noix	
Chargrilled Courgettes	8,90 £GB
Whipped goat cheese pine nut pesto	

Salades

Watermelon & Feta	11,50 £GB
Cucumber mint red onion lemon sesame honey	
Noix	
Salmon Nicoise	17,00 £GB
Beans eggs tomatoes anchovy potato gem olives	
Gluten	
Buratta & Heritage Tomato	14,50 £GB
Gazpacho basil red onion pesto	
Noix	

Rôti du Dimanche

Végétarien	15,00 £GB
Rumsteck de B uf	22,00 £GB
Cuisse de Canard	21,00 £GB
Poulet	19,00 £GB
Côte de B uf (pour deux)	63,00 £GB

Plats Principaux

Linguini Pasta	15,00 £GB
Courgette peas spinach basil pine nuts pesto	
Végétalien · Noix	
Corn fed Chicken Supreme	18,50 £GB
White beans pancetta casserole	
Alcool	
Pan-fried Sea Bream Fillets	24,50 £GB
Ratatoille basil oil tapenade	
Spécial du Jour	
Demandez à votre serveur	

Grill

Onglet 200g	19,00 £GB
Flat Iron 200g	20,00 £GB
Rumsteck 250g	27,00 £GB
Entrecôte 250g	39,00 £GB
Côte de B uf 500g sur l'Os	59,00 £GB
Bavette 250g	26,00 £GB
Sésame	

Accompagnements

Gratin Dauphinois	6,00 £GB
Roquette et Parmesan	5,50 £GB
Légume du Jour	6,00 £GB
Végétalien	
Tomato & Red Onion Salad	6,00 £GB

Desserts

Passion Fruit Crème Brûlée	9,00 £GB
Crème vanille avec croûte de sucre caramélisée	
Chocolate Liegeois	9,00 £GB
Gluten	
Apricot Tarte Tatin (G)	9,00 £GB
Vanilla ice cream	
Gluten	
French Cheeseboard (small)	10,50 £GB
Sélection de trois fromages, chutney, crackers	
Gluten · Noix	
French Cheese Selection (large)	16,00 £GB
Choose 5 from our board	
Coupe Colonel	9,00 £GB
Lemon Sorbet, vodka shot	
Végétalien	
Peach Melba	9,00 £GB
Vanilla ice cream raspberry coulis	
Strawberry Mess	9,00 £GB
Meringue berry sauce	

BOISSONS

Sparkling, Rose and White Wine

Cremant de Bourgogne	35,00 £GB
Glass 10	
Alcool	
Sparkling Rose Mirabeau	49,00 £GB
Alcool	
Champagne Baron de Veullebourg	65,00 £GB
Alcool	
Grenache Rose La Picoutine Pays d'Oc	29,00 £GB
Glass 7.5 carafe 20	
Alcool	

Gris Blanc Rose Gerand Bertrand	43,00 £GB
Glass 10.5 carafe 29	
Alcool	
Colombard Troubador	26,00 £GB
Glass 6.9 carafe 19	
Sauvignon Blanc la serre Pays d'Oc	29,00 £GB
Glass 7.5 carafe 20	
Chardonnay la Campagne Rousillon	30,00 £GB
Glass 8 carafe 21	
Picpoul de Pinet cep cette Languedoc	43,00 £GB
Glass 10.5 carafe 29	
Muscadet Paul Buisse Loire	39,00 £GB
Perit Chablis vibrant Burgundy	49,00 £GB
Bourgogne Aligote Domaine Roux	59,00 £GB
Sancerre Domaine Foucier Loire	75,00 £GB

Red Wine

Carignan Grenache La Picoutine	26,00 £GB
Glass 6.9 carafe 19	
Gluten	
Merlot la serre Pays d'Oc	28,00 £GB
Glass 7 carafe 20	
Gluten	
Malbec rare vineyards Rousillon	30,00 £GB
Glass 8 carafe 21	
Pinot Noir les nuages IGP	32,00 £GB
Glass 9 carafe 25	
Cotes du Rhone Chateau d'Estagnol	38,00 £GB
St Emillon Chateau la Croix Boedeaux	58,00 £GB
Lalande Pomerol Canon Chaigneau Bordeaux	75,00 £GB
St Emilion Grand Cru	66,00 £GB
Fleurie Domaine les Loges	69,00 £GB
Savigny les Beaume premier cru Jadot Burgundy	95,00 £GB
Chateau Margaux kde Keran Bordeaux	89,00 £GB
Nuits St Georges Louis Jadot Burgundy	115,00 £GB

Spiritueux

Whisky	6,00 £GB
Mesure 25ml	
Alcool	
Gin	6,00 £GB
Mesure 25ml	
Alcool	
Vodka	5,50 £GB
Mesure 25ml	
Alcool	
Brandy / Cognac	6,50 £GB
Mesure 25ml	
Alcool	
Rhum	5,50 £GB
Mesure 25ml	
Alcool	

Aperitifs & Cocktails

Kir Royal	9,50 £GB
Lillet Vermouth	8,00 £GB
Tonic	
Pernod Pastis	8,50 £GB
Cranberry or water	
Hugo Spritz	12,00 £GB
Saint Germain cremant soda mint	
Margarita	12,00 £GB
Tequila cointreau lime agave	
Old Fashioned	12,00 £GB
Espresso Martini	12,00 £GB
Bordeaux Sour	12,00 £GB
Bourbon red wine maple lemon	
Watermelon Sugar High	12,00 £GB
Vodka cremant elderflower watermelon	
Gingerly collins	9,00 £GB
Zero gin ginger syrup lemon soda	

Softs

Peach Iced Tea	4,50 £GB
Watermelon Lemonade	8,50 £GB
4.5	
Gluten	

Pago bottled juices	4,50 £GB
Cloudy apple mango pineapple	
Gluten	
Still/sparkling water	3,50 £GB
70cl	
Gluten · Noix	
Coke diet coke lemonade	3,50 £GB
Eager not from concentrate juice	3,50 £GB
Apple orange pineapple cranberry	
Végétalien	

ENFANTS

Plats

Nuggets de Poulet & Frites	9,00 £GB
Gluten	
Bâtonnets de Poisson & Purée	9,00 £GB
Gluten	
Pâtes Bolognaise	8,50 £GB
Gluten	
Pâtes Végétariennes	8,50 £GB
Sauce tomate, parmesan	
Gluten	
Mini Rôti du Dimanche	10,00 £GB
Demandez le choix du jour	

Accompagnements

Frites	3,50 £GB
Légume du Jour	3,00 £GB
Végétalien	
Pain à l'Ail Fromage	3,50 £GB
Gluten	

Desserts

Glace (2 boules)	5,00 £GB
Chocolat, vanille ou fraise	
Brownie au Chocolat	6,00 £GB
Avec glace vanille	
Gluten · Noix	

BARBECUE

Garden BBQ 12 -5pm saturday weather permitting

Corn Ribs & Dip	9,50 £GB
BBQ Watermelon Feta Balsamic	10,00 £GB
Jumbo Prawns Persillade	17,00 £GB
Octopus Red Pepper Coulis	14,00 £GB
Onglet Skewers Chimichurri	19,50 £GB
Lamb Kofta Burger	13,00 £GB
Mint Yoghurt	
Sardines Salsa Verde	14,00 £GB
Veggie Skewers Pesto	13,00 £GB
Lamb Cutlets	17,00 £GB
Mint Sauce	
Chicken Wings	10,00 £GB
Blue Cheese	

Specials

Merguez Sausages	12,00 £GB
Harissa yoghurt	
Jacket Potato	8,50 £GB
Creme Fraiche	

CHRISTMAS MENU £39 FOR 3 COURSES

Starters

- Homemade chef's terrine, toast, chutney
- Gratinated parmesan cream oysters
- Beet cured salmon, horseradish, pickles
- Scallops, Jerusalem artichokes, beurre blanc
- King mushroom, pesto, almond crumb

Mains

- Roasted squash, kale, quinoa, pomegranate
- Christmas turkey and all the trimmings
- Flat Iron steak, beef dripping fries, bordelaise jus
- Confit duck leg, white beans, pancetta cassoulet

Lemon sole meuniere, baby potato, samphire

Cheese

Selection of Fine Cheeses, crackers, bread, chutney

£8 extra

Dessert

Christmas log, ice cream

Tart Tatin, ice cream

Creme Caramel