

BORDELAISE

Surbiton Menu

Surbiton · 97 Maple Rd, Surbiton, Greater London KT6 4AW

0208 412 1002 · surbiton@bordelaise.co.uk

Generated 10 Oct 2026

À LA CARTE

Amuse-Bouches

Sourdough, Maitre d'hotel butter	4,50 £GB
Saucisson, Cornichons	8,50 £GB
Prawn Croquettes, Spicy Mayo	9,50 £GB
Marinated Olives	4,00 £GB
Rustic & crunchy Tapenade	9,00 £GB
Gluten	
Selection of 3 cheeses	10,00 £GB
Bread, chutney & fig relish	
Fresh Oyster	3,50 £GB
order individually	

Entrées

Soupe à l'Oignon Classique	9,50 £GB
Fromage gratiné & toast	
Gluten · Alcool	
6 Escargots	8,00 £GB
Beurre persillé, toast	
Gluten	
Wild Mushrooms on Toast	11,00 £GB
Egg yolk, parsley butter	
Chicken Liver Parfait	9,00 £GB
Port marinated cherries, chutney toasted brioche	
Végétalien · Noix	
Beet Cured Salmon	10,00 £GB
Pickles, Herb Oil, Creme Fraiche	
Gluten · Noix	
Charred Leeks	9,00 £GB
Gribiche Sauce	
Beetroot Carpaccio	9,20 £GB
Whipped goat cheese, walnuts, rockets	

Salades

Roasted Cauliflower

13,50 £GB

Raisins, red onion, quinoa, sesame dressing

Noix

Salmon Nicoise

17,00 £GB

Beans eggs tomatoes anchovy potato gem olives

Gluten

Chicory & Blue Cheese Salad

14,00 £GB

Mix salad, blue cheese dressing, walnuts

Noix

Rôti du Dimanche

Végétarien

15,00 £GB

Rumsteck de B uf

22,00 £GB

Cuisse de Canard

23,00 £GB

Poulet

19,00 £GB

Côte de B uf (pour deux)

63,00 £GB

Baked Hake

26,00 £GB

Plats Principaux

Wild Mushrooms Rigatoni

18,00 £GB

Creamy sauce, vegan parmesan, shaved black truffle

Végétalien · Noix

Pan-fried Scallops

28,00 £GB

Parsnip puree, girolles mushrooms, dill oil

Alcool

Baked Hake a la Bordelaise

25,00 £GB

Squashed creamed puree, citrus tuile

Confit duck leg cassoulet

Toulouse sausage, lardons, white beans, breadcrumbs

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 500g	49,00 £GB
Flank (recommended pink)	
500g Chateaubriand	85,00 £GB
The head of the fillet	

Accompagnements

Celeriac dauphinoise	6,50 £GB
Roquette et Parmesan	6,50 £GB
Légume du Jour	6,50 £GB
Végétalien	
Pommes Duchesse	7,00 £GB

Desserts

Chocolate Mousse	9,00 £GB
Cherries & cream	
Creme Caramel	8,50 £GB
Madagascan vanilla	
Gluten	
Apple Tarte Tatin	9,00 £GB
Caramelised apple tart, vanilla ice cream	
Gluten	
Plateau de Fromages Français	14,00 £GB
Selection of four cheeses, chutney, crackers	
Gluten · Noix	
Sélection de Glaces	7,00 £GB
Trois boules - demandez les parfums	
Couple Colonel	9,00 £GB
Lemon Sorbet, vodka shot	
Végétalien	
Dessert du Jour	9,00 £GB
Demandez à votre serveur	

MENU DU JOUR

Mardi au Samedi - 12h à 17h

Non cumulable avec d'autres offres

Plat du Jour (choisir un plat principal)	14,00 £GB
Ajouter un verre de vin	4,00 £GB
2 Plats	19,00 £GB

3 Plats

24,00 £GB

Entrées

Soupe du Jour

Demandez à votre serveur

Parfait de Foies de Volaille

Cornichons, toasts

Gluten

Champignon Portobello Farci

Légumes, sauge, pesto

Plats Principaux

Coq au Vin

Champignons, carottes, lardons, purée

Salade de Chèvre Chaud

Lardons croustillants, noix, miel

Gluten · Noix

Penne aux Champignons

Champignons à la crème et parmesan

Desserts

Dessert du Jour

Demandez à votre serveur

Sélection de Glaces

Demandez à votre serveur

BOISSONS

Aperitifs & Cocktails

Kir

7,50 £GB

white wine cassis

Alcool

Kir Royal

9,50 £GB

Cremant, Cassis

Alcool

Lillet Spritz

8,00 £GB

Vermouth, tonic, lemon

Alcool

Aperol Spritz

11,99 £GB

Alcool

Pernod Pastis	8,50 £GB
cranberry Alcool	
Hugo Spritz	12,00 £GB
St Germain, Cremant, Mint, Soda	
Emmanuelle	11,99 £GB
Passionfruit, vodka, lemon, cremant shot	
Margarita	11,00 £GB
Tequila, Cointreau, lime, agave	
Alpine Negroni	12,00 £GB
Gin, Dolin Bitter, Dolin Vermouth	
Old Fashioned	12,00 £GB
Woodforde Reserve, demerera, Angostura	
Passionfruit Collins	8,00 £GB
non-alcoholic gin, lemon, passionfruit	
Beers & Ciders	
1936 Biere	6,00 £GB
Swiss crisp lager Gluten	
Stella Artois 660ml	7,50 £GB
Gluten	
Kronenberg Blanc	6,50 £GB
Harbour Arctic Sky IPA	6,49 £GB
Five Points American Pale	6,50 £GB
Brooklyn FX (0.5%)	5,50 £GB
Sassy Cider	6,50 £GB
Sparkling, White, Rose Wine	
Cremant De Bourgogne, Bailey Lapierre	35,00 £GB
glass 10 Alcool	
Sparkling Rose Mirabeau, La Folie	52,00 £GB
glass 14 Alcool	
Champagne Baron de Villeboerg	67,00 £GB
Alcool	
Colombard, Troubador IGP	26,00 £GB
glass 6.9 carafe 19 Alcool	

Sauvignon Blanc, La Serre, Pays D'oc glass 7.5 carafe 20 Alcool	29,00 £GB
Chardonnay, La Campagne, Pays d'Oc glass 8 carafe 21	30,00 £GB
Picpoul de Pinet, Cap Certe, Languedoc glass 10.5 carafe 30	44,00 £GB
Petit Chablis, Vibrant, Burgundy	49,00 £GB
Muscadet, Paul Buisse, Loire glass 10 carafe 27	39,00 £GB
Bourgogne Aligote, Domaine Roux glass 15 carafe 40	59,00 £GB
Sancerre, Domaine Foucier, Loire glass 19 carafe 52	75,00 £GB
Grenache Rose, La Picoutine, Pays D'Oc 7.5 glass 19 carafe	29,00 £GB
Gris Blanc Rose, Gerand Bertrand Glass 10.5 Carafe 30	44,00 £GB
Chateau Roubine, Cote de Provence, Cru Classe glass 15 carafe 42	60,00 £GB
Red Wine	
La Picoutine Carignon Glass 6 carafe 19	26,00 £GB
Merlot la Serre Pays d'Oc Glass 7 carafe 20	28,00 £GB
Malbec, Rare Vineyards, Roussillon Glass 8 Carafe 21	30,00 £GB
Pinot Noir, Les Nuages, IGP Glass 9 Carafe 25	32,00 £GB
Cotes du Rhone Chateau de l'Estagnol	41,00 £GB
St Emillon, Chateau le Croix, Bordeaux Glass 15 carafe 39	58,00 £GB
Lalande Pomerol, Bordeaux Glass 18 Carafe 50	75,00 £GB
Margaux, Chateau d'Issan	89,00 £GB
St Emillon Grand Cru, Moulin de Chapelle Glass 18 carafe 48	72,00 £GB

Fleurie, Domaine les Loges	69,00 £GB
Glass 17 carafe 46	

Savigny, Premier Cru, Jadot, Bordeaux	98,00 £GB
Gkass 25 Carafe 66	

Nuits St Georges, Louis Jadot, Burgundy	125,00 £GB
--	------------

Softs

Still/Sparkling Water	3,50 £GB
------------------------------	----------

Peach Tea Collins	8,00 £GB
Peach, tea, zero gin, lemon	
Gluten	

Watermelon Lemonade	5,50 £GB
Elderflower, soda	
Gluten	

Coke, diet coke, lemonadr, tonic	3,50 £GB
Gluten · Noix	

Eager not from concentrate juice	3,50 £GB
---	----------

Pago bottlee juice	4,50 £GB
Mango, pineapple, cloudy apple	
Végétalien	

ENFANTS

Plats

Steak, Fries, Greens	8,00 £GB
Gluten	

Fish Goujons, Greens, Fries	8,00 £GB
Gluten	

Pasta, Greens, Cheese	8,00 £GB
Gluten	

Sausage, Greens, Fries	8,00 £GB
Gluten	

Mini Rôti du Dimanche	8,00 £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

CHRISTMAS - 3 COURSES FOR £39

Starters

Homemade Chef's Terrine, toast, chutney

Gratinated oysters, parmesan, cream

Beetroot cured salmon, horseradish, pickles

Scallops, Jerusalem artichoke, beurre blanc

King Mushrooms, 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 and pancetta cassoulet

Lemon Sole Meuniere, baby potato, samphire

Desserts

Christmas Log, ice cream

Tart Tatin, ice cream

Creme Caramel

Cheese

Fine selection of French cheese, crackers, bread, chutney

£8 extra

BRUNCH

Brunch

Continental Breakfast	9,50 £GB
Coffee, Toasted Sourdough, Butter, Jam	
Spicy Duck Confit Hash	16,00 £GB
Poached Eggs, Roasted Potato & Onions, Sriracha Mayo	
Wild Muchrooms on Toast	13,50 £GB
Poached egg, parsley butter, chilli powder	
Avocado on Toast	13,00 £GB
Sourdough, avocado, fennel, radish, pomegranate, radish, coriander	
Rancheros Cassoulet	16,00 £GB
Fried egg, white beans, tomato, pancetta, Tousouse Sausage, Cremem Fraiche, Jalapenos	
Roasted Beetroot, Goat Curd	9,50 £GB
Sage, walnuts, dill oil	
Steak Sandwich	15,00 £GB
Truffled mayo, baby gem, fried onion, sourdough	
Salmon Fish Finger Sandwich	15,00 £GB
Tartar sauce, pickles, sourdough	
Truffled Croque Monsieur	14,50 £GB
Ham, Gruyere, Truffle Bechamel, Mixed Salad	
Oeufs Benedicte	14,00 £GB
Poaced eggs, smoked ham, hollandaise	