



### Entrées (Entrées)

Toutes nos entrées sont faites maison et servies avec un petit pain blanc ou complet et du beurre

**Le Spécial Londonien (Soupe de petits pois et bacon fumé) 3,95 £**  
(The London Particular)

S'appelle ainsi à cause des brouillards épais, "la purée de pois", à Londres dans les années 1900

**Crabe de Norfolk et son assaisonnement 5,95 £**  
(Norfolk Dressed Crab)

Chair de crabe blanche et marron assaisonnée avec de la mayonnaise, moutarde, jus de citron et persil

**Pâté de foie de volaille avec ail et cognac 4,25 £**  
(Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic)

Un pâté onctueux servi avec un chutney aux oignons rouges

**Tourtes à la renommée mondiale (World Famous Pies)**

Servies avec un des légumes suivants : légumes Covent Garden, mesclun, frites, pommes de terre en purée, nouvelles ou en robe des champs

**Tourte de bœuf à la Guinness et aux champignons 11,95 £**  
(Steak, Guinness and Mushroom Pie)

Bœuf dans une sauce aux champignons, tomates, Guinness et fines herbes, couronnée de pâte feuilletée

**Tourte de bœuf et Cheddar 11,95 £**  
(Steak and Cheddar Pie)

Bœuf dans une sauce riche agrémentée de Cheddar vieilli et couronnée de pâte feuilletée

**Tourte du pêcheur 11,95 £**  
(Fisherman's Pie)

Cabillaud, saumon et crevettes, dans une sauce crémeuse à l'aneth et au persil, garnie de fromage et pommes de terre

**Tourte au poulet rôti et maïs 11,95 £**  
(Roast Chicken and Sweet Corn Pie)

Morceaux de poulet rôti avec du maïs dans une sauce riche au vin rouge, couronnée de pâte feuilletée

**Tourte du berger 11,95 £**  
(Shepherd's Pie)

Agneau haché avec vin rouge, tomates, carottes et petits pois, garnie de purée de pommes de terre crémeuse

**Tourte à l'agneau et aux abricots 11,95 £**  
(Lamb and Apricot Pie)

Agneau en morceaux avec ses abricots, oignons et menthe, couronnée de pâte feuilletée

**Tourte du chasseur 11,95 £**  
(Game Pie)

Assortiment de gibier dans une sauce au porto et aux groseilles, couronnée de pâte feuilletée

**Tourte à la dinde et aux châtaignes 11,95 £**  
(Turkey and Chestnut Pie)

Dinde de Norfolk dans une sauce crémeuse, agrémentée de châtaignes et couronnée de pâte feuilletée

**Tourte aux trois haricots, aux lentilles assaisonnées et légumes 10,95 £**  
(Three Bean, Spicy Lentil and Vegetable Pie)

Haricots rouges, blancs et cannellini avec des lentilles assaisonnées et légumes, couronnée de pâte feuilletée

**Soupe aux tomates grillées et au basilic 3,95 £**  
(Roast Tomato and Basil Soup)

Tomates du marché de Covent Garden, grillées avec du basilic frais puis réduites en une soupe crémeuse

**Champignons panés croustillants aux herbes 3,95 £**  
(Crispy Herb Breaded Mushrooms)

Légèrement frits, servis avec une mayonnaise au Stilton et à l'ail et une sauce à la crème

**Terrine de crevettes 5,75 £**  
(Potted Shrimps)

Crevettes grises avec une pincée de macis et de poivre de Cayenne figées dans du beurre clarifié

**Salade de chèvre du West Country 4,65 £ / 9,95 £**  
(West Country Goats' Cheese Salad)

Fromage de chèvre, ciboulette, poivron rouge et olives noires avec une salade d'oignons rouges et tomates

**Les classiques (Classic Dishes)**

Servis avec un des légumes suivants : légumes Covent Garden, mesclun, frites, pommes de terre en purée, nouvelles ou en robe des champs

**Aloyau de bœuf rôti et Yorkshire Pudding 13,95 £**  
(Roast Sirloin of Beef with Yorkshire Pudding)

Servi avec du Yorkshire Pudding, des pommes de terre rôties et sa sauce

**Cabillaud pané à la bière 12,95 £**  
(Beer Battered Cod)

Filet de cabillaud pané à la bière et frit, servi avec une sauce tartare

**Pudding au bœuf et aux rognons 11,95 £**  
(Steak and Kidney Pudding)

Le représentant de la Grande-Bretagne aux Jeux Olympiques de la cuisine ; servi individuellement

**Pudding au poulet, jambon et persil 11,95 £**  
(Chicken, Ham and Parsley Pudding)

Filet de poulet et jambon dans une croûte à la graisse de bœuf au persil ; servi avec une sauce riche

**Gâteaux de saumon 10,95 £**  
(Salmon Fish Cakes)

Préparés avec de la purée de pommes de terre, des oignons et du persil ; servis de préférence sur un lit de lentilles assaisonnées

**Boulettes de bœuf braisé 9,95 £**  
(Braised Beef Faggots)

Boulettes de bœuf haché, oignons, carottes et fines herbes, braisées dans une sauce aux oignons et à la bière

**Saucisses de sanglier à la sauge 11,50 £**  
(Wild Boar and Sage Sausages)

Une délicieuse saucisse gastronomique pour les connaisseurs ; servie avec une sauce aux oignons et la bière

**Saucisses à l'agneau et à la menthe 10,95 £**  
(Lamb and Mint Sausages)

Saucisses à l'agneau et à la menthe servies avec une purée à l'ail et une sauce riche

**Saucisses Porters classiques 10,95 £**  
(Porters Classic Bangers)

Porc de premier choix, avec notre propre association secrète d'herbes et d'épices

### Steaks (Steaks)

Bœuf écossais mûré pendant 28 jours. Grillé au charbon de bois. Tous servis avec une sélection de sauces : sauce Porters spécial steak, sauce béarnaise ou beurre aromatisé à l'ail

**Steak de surlonge 230 g 13,95 £**  
(8oz Sirloin Steak)

**Filet de bœuf 230 g 16,95 £**  
(8oz Fillet Steak)

**Faux-filet 12oz 340 g 18,95 £**  
(12oz Rib Eye Steak)

### Accompagnements (Side Orders)

Légumes Covent Garden, mesclun, frites, pommes de terre en purée, nouvelles, en robe des champs, purée de chou et pomme de terre, chou rouge braisé ; tous à 2,85 £ chacun

Lentilles assaisonnées, purée de petits pois, petits pois à la menthe ; tous à 1,55 £ chacun

### Desserts chauds (Hot Puddings)

Tous servis avec de la crème fouettée ou de la crème anglaise au choix ; boule de glace vanille pour 85p

**Pudding aux raisins secs 3,95 £**  
(Spotted Dick)

Un pudding moelleux cuit au bain marie avec des raisins secs

**Pudding au gingembre de Lady Bradford 3,95 £**  
(Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding)

Un pur délice au gingembre qui tient bien au corps !

**Moelleux au sirop 3,95 £**  
(Steamed Syrup Sponge)

Méchamment bon, c'est peut-être la raison pour laquelle la Grande-Bretagne n'a pas été envahie depuis 1066 !

**Riz au lait 3,95 £**  
(Rice Pudding)

Épais et onctueux, (et vous l'aviez deviné) servi avec une généreuse ration de confiture de fraise !

**Pudding au chocolat noir 3,95 £**  
(Dark Chocolate Pudding)

Moelleux riche au chocolat et cuit au bain marie ; servi avec une crème anglaise au chocolat

### Menu à prix fixe 22,95 £ par personne (Fixed Price Menu)

Deux plats  
Une tourte au choix, avec l'accompagnement qui convient et un dessert au choix  
Une demi-bouteille des Frères rouge ou blanc  
Thé ou café  
TVA et service inclus

### Desserts froids (Cold Puddings)

Boule de glace vanille pour 85p

**Eton Mess 3,95 £**  
(Eton Mess)

Meringue, crème fouettée et fruits des bois

**Crème Trinity 3,95 £**  
(Trinity Cream)

La Crème Brûlée originale de Cambridge inventée à la fin du XVIIIème siècle

**Pudding estival 3,95 £**  
(Tipsy Summer Pudding)

Fruits tendres et baies, moulés individuellement dans du pain ; servis avec une sauce aux fruits rouges

**Fudge Cake au chocolat 3,95 £**  
(Chocolate Fudge Cake)

Gâteau riche au chocolat et caramel servi avec de la crème fouettée

**Glace maison de saison 3,95 £**  
(Homemade Ice Cream of the Moment)

Glace faite maison ; demandez à notre spécialiste desserts pour connaître la sélection du jour

### Bible Porters de la cuisine anglaise 12,99 £ (Porters English Cookery Bible)

Maintenant dans sa troisième réimpression. Plus de 100 recettes populaires Porters classiques faciles à exécuter avec des informations fascinantes et des anecdotes intéressantes.

### Livre de cuisine de saison Porters 14,99 £ (Porters Seasonal Celebrations Cookbook)

Une histoire culinaire des fêtes, foires et festivals, avec une collection tentante de recettes traditionnelles et contemporaines.

### Moutardes Porters 2,95 £ (Porters Mustards)

Moutarde à la bière authentique ou moutarde au piment. Pas d'additif artificiel, pots de 170 g.

Tous les poids indiqués sont approximatifs et avant cuisson. Malgré tous nos efforts, nous ne pouvons garantir que nos ingrédients n'ont pas été en contact avec des cacahuètes, des arachides ou des ingrédients génétiquement modifiés avant leur livraison. Notez que nous utilisons du crabe frais qui peut contenir de petits morceaux de carapace. Un service discrétionnaire de 10% sera ajouté à l'addition au bénéfice du personnel uniquement pour les tables de 5 personnes ou plus.