



Chef-Proprietor
HERVÉ REGENT



Proprietor/Maitre d'
NATHALIE REGENT



THE LOBSTER POT

3 KENNINGTON LANE
LONDON - SE11 4RG
Tube Kennington
TEL: 0171 582 5556
Amex, Visa, Mastercard, Diners, JCB



Restaurants don't come more individual or more fun than Hervé Regent's unapologetically French, utterly charming restaurant, a short distance from Westminster and Waterloo. The cries of seagulls broadcast into the street and the aquaria viewed through portholes set in the wood-panelled walls set the tone. The cooking takes up the challenge with élan and panache, from the classic plateau de fruits de mer, the dynamic soupe de poisson maison, moules fraîches with a recipe from Hervé's native Brittany, the confit de canard aux haricots (to show Hervé can cook meat as well as he cooks fish) and a spectacularly toothsome tarte Tatin.



Ah si tous les restaurants étaient aussi uniques et amusants que celui d'Hervé Regent ! C'est le charme de la belle France retrouvé. Le cri des mouettes diffusé dans la rue ainsi que les aquariums placés dans les hublots muraux donnent le ton à ce restaurant situé stratégiquement entre les quartiers de Westminster et de Waterloo. La carte relève le défi avec beaucoup d'allant et de panache et propose le classique plateau de fruits de mer, la fabuleuse soupe de poissons maison, les moules fraîches cuisinées à la mode bretonne, le confit de canard aux haricots (preuve qu'Hervé, breton d'origine, est aussi doué dans la préparation des viandes) et la succulente tarte Tatin.

すべてのレストランが、エルベリレジヤン氏のレストランくらいオ
リジナルで面白かつたらいのに！再発見されたよきフランスの魅
力とでもいうものか。通りにこだまするカモメの鳴き声と壁の円窓
に備えられた水槽が、ウエストミンスターとワーテルローの界隈に
わざわざ置かれて、このレストランに趣を与えている。メニューは、
意気盛んにも挑戦に満ちており、クラシックなシーフードの盛り合
わせ、自家製魚のスープ、新鮮なムール貝のブルトン風、精のコンフィ、
いんげん添え（エルベ氏はブルトン地方の出身で、肉料理の才能も
あることは証明済み）、それからおいしいタルトタタンがお薦めの品



ムニュー：
昼・15,50-22,50ポンド
夜・22,50ポンド
アラカルト：30ポンド
営業：火-土

