

Les Bistronomes

3 course à la carte

\$95

Amuse-bouche

L'assiette d'amuse-bouche 2 snails, 2 boursin, 2 pork rillettes, 2 duck liver parfaits	\$ 25 ea	L'assiette de Charcuterie Selection of cured meats Freshly sliced	\$ 22 ea
Les escargots Burgundy imported snails, Garlic and parsley butter	\$ 3 ea	Le boursin Famous French goat cheese dip, Beetroot crackers	\$ 16
Le pâté de foie de canard Duck liver parfait, brioche toast, Pickled cherry	\$ 18	Les rillettes de Porc Cold pulled pork terrine, Cornichons and croutons	\$ 16

Entrée

La salade Niçoise
Yellow fin tuna, green beans, tomatoes,
black olives, egg, potato crumbs

Le Pâté-en-croûte
Quail, foie gras and chicken terrine,
Pickles, seeded mustard dressing

La soupe du jour
Seasonal house made soup of the day

Le tartare de boeuf
Traditional steak tartare, cured egg yolk,
Smoked potato tuille

Main course

Le duo d'agneau
Duo of Cowra lamb, stuffed tomato,
Loriendale broad bean and rosemary jus

Le poisson du jour
Fresh market fish of the day,
Cooked as the Chef feels

Le millefeuille du jardin
Crispy root vegetable millefeuille,
red cabbage juice, garlic ricotta

Mains to share

(2 people)

Le canard à l'orange
Roasted duck à l'orange,
Pickled red cabbage

Le bœuf en croûte
Beef wellington: eye fillet,
Mushroom duxelles, foie gras

Le Chateaubriand
Grass-fed Black Angus beef,
Bearnaise sauce, frites

+ Sides (\$10 ea)

Pommes Frites
Skin on shoestring
fries, Provençale
herbed sea salt

Salad de Patates
warm potato salad
capers, parsley
cornichon, Dijonnaise

**Petits pois à la
Française**
Peas, braised onion,
Speck, lettuce

Panier vert
Green beans, zucchini,
Brussels sprout, hazelnut,
beurre noisette

Dessert

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
<i>La crème brûlée flambée au Cointreau</i> Cointreau flamed vanilla crème brûlée		
<i>2005 Château Roumieu Lacoste Sauternes, Fr Semillon, Sauvignon Blanc</i>	30	149
<i>Le dessert du jour</i> Juliette's inspiration of the day		
<i>Ask your friendly waiter for the matching wine recommendation</i>		
<i>Le soufflé au fruit de la passion</i> Passionfruit soufflé, chilli explosion, coconut sorbet		
<i>2020 Domaine de l'Arjolle Late Harves Languedoc, Fr Muscat à Petit Grains</i>	18	108
<i>Les textures de chocolat</i> Chocolate crémeux, chocolate biscuit, Cocoa nib tuile, salted caramel, peanut ice-cream		
<i>NV Seppeltsfield Barrel Aged Tawny Port</i>	12	NA
<i>Les fromages</i> Selection of French cheese, croutons, dry fruits		
<i>Domaine Vial Magnères "Ranfio Seco Rouge" Côte Vermeille Pays d'Oc Fr</i>	27	NA
<i>La tarte tatin (to share between 2 people)</i> Caramelised upside-down apple tart, cinnamon ice-cream		
<i>2019 Domaine Dupont "Cider Biologique" Pays d'Auge Fr, Apple Cider</i>	NA	44 <i>(375ml)</i>

STRICTLY NO TAKEAWAY
MENU IS SUBJECT TO CHANGE