



## Entrées

Potage du soir et pain  
*Soup of the day with baguette*  
**\$9.90**

Escargots gratinés au beurre d'ail  
*Gratinated snails with parsley and garlic butter*  
½ Dz **\$9.90** - Dz **\$16.90**

Assiette de charcuterie  
*Spanish Proscuitto, Soppressa, Rillettes, Coppa, pâté, sundried tomatoes, olives & cornichons*  
Sm **\$18.90** - Lge **\$29.90**

Effiloché de saumon au basilic et poivre rose  
*Freshly cooked salmon, basil and pink peppercorn dip with baguette*  
**\$12.50**

Tartine de Roquefort et Proscuitto  
*Tartine of Roquefort with fig jam and Proscuitto*  
**\$16.90**

Rillettes de porc et canard avec cornichons  
*Pork and duck Rillettes with cornichons and baguette*  
**\$14.50**

Saumon mariné, pommes à l'huile  
*Salmon marinated in olive oil, aromatic herbs, mixed lettuce and warm steamed potatoe*  
**\$17.90**

Galette de crabe au poireau braisé, à l'américaine  
*Crispy galette of fresh swimmer crab, leeks and sauce a l'américaine*  
**\$15.50**

Salade de chèvre rôti au noix  
*Roasted goat cheese, walnuts and mixed salad with vinaigrette*  
**\$15.90**

Pâté de campagne et cornichons  
*Country style pâté with cornichons and baguette*  
**\$14.50**

Tomates Boccocini avec basilic et huile d'olive australienne  
*Bocconcini cheese and Roma tomato with basil and first pressed Australian olive oil*  
**\$10.50**

## Mains

Joue de bœuf braisée, sauce vin rouge et pommes-frites  
*Marinated braised beef cheeks with Miramar Cab/Sauv sauce (bacon, cognac and port sauce) and frites*  
**\$25.90**

Foie de veau poêlé à l'échalotte et pommes-frites  
*Seared veal liver with a French shallot sauce and frites*  
**\$23.50**

Blanc de volaille grillé aux petits poireaux, sauce Ravigotte  
*Grilled chicken breast, spring leeks, mash potato and Ravigote sauce*  
**\$22.50**

Selle d'agneau rôtie, jus à l'ail et au thym, Ratatouille  
*Roasted lamb loin with a thyme and garlic jus, served with Ratatouille*  
**\$31.50**

Steak tartare aller/retour avec sauce Béarnaise, frites et salade  
*Sel & Poivre steak tartare, seared or non seared with frites, salad and bearnaise sauce*  
**\$24.90**

Filet de bœuf sauté (220 g), sauce au poivre ou Béarnaise et pommes-frites  
*Grilled Eye Fillet (220 g) with a green peppercorn cream sauce or bearnaise sauce, frites*  
**\$31.90**

Poisson du marché, suivant arrivage  
*Grilled fish of the day with spinach & mixed mushroom risotto with rosemary, tomato coulis*  
**p.o.o.**

GST included - 2% credit card transaction charge  
minimum payment \$ 25.00 - 10% surcharge on public holidays - only one bill per table

*"The original French bistro of Sydney since 1998!"*