



## 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**

*Steak Tartare aller/retour avec sauce Béarnaise, frites et salade*  
Sel & Poivre steak Tartare, seared or non seared with frites,  
salad and Béarnaise 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 Béarnaise 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.a.**

*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**

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