

La Bastide



ASSIETTE DE CHARCUTERIE 42

Terrine du chef
Free range saucisson sec
Canard et foie gras parfait
Servie avec cornichons, pickles, dijon, baguette (gfo)

HUÎTRES



Pacific oysters
quarter doz 15 | half doz 28 | full doz 50
Your choice of mignonette dressing / 'old fashioned DIY' tabasco et lime / natural



PETITES BOUCHÉES

Baguette au beurre 8
Local great southern groves olives (vg) 10
Ortiz white anchovies, poivrons fumés, caperberries, lemon vinaigrette, sourdough (gfo, df) 28
Terrine du chef, caperberries, dijon, cresson (gfo) 24
Croquettes-monsieur, dijon, cornichons 18
Kaviari white sturgeon caviar (30g) avec petits blinis 145



ENTRÉES

Spiced cured saumon, jalapeño labneh fermenté, saffron vinaigrette, fèves, coriandre (gf) 30
Canard et foie gras parfait, piquant rhubarb, relish aux oignons rouges, brioche (gfo) 28
Steak tartare, condiments, egg yolk, tabasco, pommes gaufrettes 100g (gf) 28
Cauliflower fricassée, yellow pepper coulis, green olives, sauce vierge, miettes de baguette (vg, gfo, df) 24
Asperges grillées, fromage de chèvre fouetté, fennel, kipfler potato, cucumber, walnuts (gf,s&n) 28

La Bastide



PLATS PRINCIPAUX

- 250g aged 100+ sirloin steak, frites, 'La Bastide' butter, cresson (gfo, dfo) 48
Market fish, pomme de terre, fèves, mussels, basil, jus de bouillabaisse (gf, shellfish) 49
Coq au vin blanc, petit pois à la française, caramelised shallots, vin jus (gf) 45
Wagin farm magret de canard, pommes dauphinoise, pois mangetout, sauce au madère (gf) 48
Parisian gnocchi, swiss brown mushrooms, asparagus, confit tomatoes, rosemary beurre noisette (gf) 42
Salade niçoise, hiramasa kingfish, kipfler potatoes, anchovy, heirloom tomato, soft boiled egg (dfo, vo) 38

ACCOMPAGNEMENTS

- Mixed leaf salad (vg, gf) 12
Heirloom tomatoes, sweet pepper drops, shallots, basil, ricotta (vg, gf) 20
Pommes dauphinoise (v, gf) 14
Pommes frites, confit aioli (v, vgo) 14
Ratatouille maison (vg, gf) 14



FROMAGES

- Selection de fromages français
soft, hard, bleu
1 cheese 18 | 2 cheese 33 | 3 cheese 45
Servis avec honeycomb, compressed nashi pear, pickle du chef, buckwheat crackers (gf, v, s&n)



DESSERTS

- Basil & vanilla crème brûlée (gf) 18
Fondant au chocolat noir, sauce mandarine, framboise, cointreau ice cream 18
Dessert de saison 18
Sorbet du chef (gf) 18