

# La Bastide

## HUÎTRES

pacific oysters

quarter doz 15 | half doz 29 | full doz 52

your choice of mignonette dressing / 'old fashioned DIY' tabasco et lime / natural



## CHAMPAGNE & OYSTERS

2 glasses of Bollinger NV

w/ half dozen oysters 90

w/ dozen oysters 110

## CAVIAR SERVICE

kaviari white sturgeon caviar (30g) avec petits blinis 125

+ 2 gls of Pol Roger NV 60

+ 2 gls of Ruinart Blanc de Blancs 110

+ 2 shots Grey Goose Vodka 30



## ASSIETTE DE CHARCUTERIE 42

terrine du chef

free range saucisson sec

canard et foie gras parfait

servie avec cornichons, pickles, dijon, baguette (s&n, gfo)



## FROMAGES

selection de fromages français

soft, hard, bleu

1 cheese 18 | 2 cheese 33 | 3 cheese 45

servis avec honeycomb, compressed nashi pear, pickled walnuts, buckwheat crackers (gf, v, s&n)



('gf' gluten free, 'vg' vegan, 'v' vegetarian, 's&n' contains seeds and/or nuts, 'o' option, 'shellfish' contains shellfish)

We will endeavour to cater to all dietary requirements but we cannot guarantee that all dietary requirements may be met

Unlimited Purezza still or sparkling water \$2.50pp

Card surcharge applies

# La Bastide

## PETITES BOUCHÉES

- baguette au beurre 8
- local great southern groves olives (vg) 10
- terrines du chef, caperberries, dijon, cresson (s&n, gfo) 24
- croquettes-monsieur, dijon, cornichons 20
- snow crab beignet, pomme de terre, mint, aioli au piment péruvien, basilic anise (shellfish) 20

## ENTRÉES

- canard et foie gras parfait, piquant rhubarb, relish aux oignons rouges, brioche (gfo) 30
- steak tartare, condiments, egg yolk, tabasco, pommes gaufrettes (gf) 28
- salade verte, endive, noix, pear et roquefort (gf, vgo) 28
- tartare de smoked oara king salmon maison, whipped crème fraîche, caviar, celery herbs (gf) 34
- prawns grillées, beurre café de paris, fennel salad, orange, pinenuts, huile de crustacés (gf, s&n, shellfish) 34
- portobello champignons, courgettes, olives vertes, basilic, brioche, émulsion de truffe (v) 28 + fried egg 5

## PLATS PRINCIPAUX

- harvey beef reserve 250g aged 100+ sirloin steak, frites, 'La Bastide' butter, cresson (gfo, dfo) 49
- market fish à la grenobloise, pommes purée, rainbow chard, basil (gfo) MP
- wagyu farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce mère (gf) 52
- ballotine de poulet aux champignons shimeji, purée de soubise onion, sweetcorn, velouté de moutarde 48
- herbes de provence parisian gnocchi, butternut squash, swiss chard, pepitas, gruyère oil (v, gf, s&n) 45



## ACCOMPAGNEMENTS

- mixed leaf salad (vg, gf) 12
- la delizia burrata et ox heart tomato salad, mint, shallot, vinaigrette maison (gfo) 18
- pommes dauphinoise (v, gf) 14
- pommes frites, confit aioli (v, vgo) 14
- ratatouille maison (vg, gf) 14



# La Bastide

## FROMAGES et DESSERTS

### 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 et vanilla crème brûlée (gf) 18

fondant au chocolat noir, sauce mandarine, framboise, cointreau ice cream 20

dessert de saison MP

sorbet du chef (gf) 18

### VINS et DIGESTIFS

2013 Dom. De Fenouillet Muscat de Beaumes de Venise FR 19 (g) / 69 (500ml)

2010 Château Suduiraut Sauternes 1er Grand Classé FR 175 (375ml)

Avallen Calvados FR 14

1978 Castarede Bas Armagnac FR 28

Michael Couvreur Clearach Single Malt PX Cask SCO/FR 18

Henri Badouin Pastis FR 15

Le Birlou Chestnut et Apple FR 13

Espresso Martini 25



(‘gf’ gluten free. ‘vg’ vegan. ‘v’ vegetarian. ‘s&n’ contains seeds and/or nuts, ‘o’ option, ‘shellfish’ contains shellfish)  
We will endeavour to cater to all dietary requirements. We cannot guarantee that all dietary requirements may be met  
Card surcharge applies