

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 135



+ 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

terriner 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 périquin, 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 30
- salade de roquefort, baby gem, endives, walnuts, pear, vinaigrette maison (gf, vgo, s&n) 28
- smoked salmon maison, sauce gribiche, rémoulade de kohlrabi et pommes (gf) 34
- prawns grillées, beurre café de paris, cucumber salad, orange, pinenuts, prawn essence (gf, s&n, shellfish) 34
- spiced roasted cauliflower amandine, tahini, mousse de comté, croûtons (v, gfo, s&n) 28

PLATS PRINCIPAUX

- harvey beef reserve 250g aged 100+ sirloin steak, frites, 'La Bastide' butter, cresson (gfo, dfo) 49
- market fish à la normande, croûte au persil, borlotti beans, kipflers, mussels, sauce au cidre (shellfish, gfo) MP
- wagyu farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce madère (gf) 52
- filet de porc, épinards, porcini, serrano, lentil purée, autumn vegetables, apple, jus de porc (gf) 49
- herbes de provence parisian gnocchi, champignons sauvages, sauce verte, gruyère oil (v, gfo) 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





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, fraises, glace à la crème sure 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)

2015 Château Suduiraut Sauternes 1er Cru Classé FR 49 (g) / 195 (375ml)

Avallen Calvados FR 14

Delord 1985 Bas Armagnac FR 23

Le Birlou Chestnut et Apple FR 13

Norman Mercier VSOP 7 Years Cognac FR 19

Chartreuse Verte ou Jaune FR 16

Espresso Martini 25

