

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



PETITES BOUCHÉES

- baguette au beurre 8
- local great southern groves olives (vg) 10
- terriner du chef, caperberries, dijon, cresson (s&n, gfo) 24
- œuf mayonnaise au piment d'espélette, ciboulette (gf) 16
- croquettes-monsieur, dijon, cornichons 20
- snow crab beignet, pomme de terre, mint, aioli au piment péruvien, basilic anise (shellfish) 20

ENTRÉES

- soupe à l'oignon, croûtons de gruyère 28
- canard et foie gras parfait, piquant rhubarbe, relish aux oignons rouges, brioche (gfo) 30
- steak tartare, condiments, egg yolk, tabasco, pommes gaufrettes 30
- smoked salmon maison, sauce gribiche, rémoulade de kohlrabi et pommes (gf) 34
- prawns grillées, beurre café de paris, cucumber, échalote, orange, pinenuts (gf, s&n, shellfish) 34
- salade de jerusalem artichoke rôti, poireau, fromage de chèvre et hazlenut vinaigrette (v, gf, 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 meunière, pommes mousseline (gf) MP
- wagyu farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce madère (gf) 52
- bœuf en daube, lardons, petites carottes, swiss brown mushrooms, orange (gf) 49
- herbes de provence parisian gnocchi, champignons sauvages, sauce pistou, gruyère oil (v, gfo) 45



ACCOMPAGNEMENTS

- mixed leaf salad (vg, gf) 12
- chou-fleur gratiné au comté, amandes (v) 18
- potatoes dauphinoise (v, gf) 14
- potatoes 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 (gf) 20

dessert de saison MP

sorbet du chef (gf, vg) 18

VINS et DIGESTIFS

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

2010 Château Guiraud Sauternes 1er Grand Cru Classé FR 45 (g)

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

