



MENU DU MIDI

THURSDAY & FRIDAY - 12 NOON TO 2PM

2-Course \$65

3-Course \$75

with a glass of vin de la maison or kronenbourg 1664 or soft drink

ENTRÉE

choice of

smoked salmon maison, sauce gribiche, rémoulade de kohlrabi et pommes (gf)

cauliflower gratin au comté, almonds (v)

PLAT PRINCIPALE

choice of

harvey beef reserve 250g aged 100+ sirloin steak, frites, 'La Bastide' butter, cresson (gfo, dfo)

herbes de provence parisian gnocchi, champignons sauvages, sauce pistou, gruyère oil (v, gfo)

DESSERT

choice of

vanilla et bay leaf crème brûlée (gf)



une tranche de fromage français - choice of soft, hard or bleu - servie avec de la baguette

ACCOMPAGNEMENTS

baguette au beurre 8

local great southern groves olives (vg) 10

mixed leaf salad (vg, gf) 12

pommes dauphinoise (v, gf) 14

pommes frites, confit aioli (v, vgo) 14

ratatouille maison (vg, gf) 14



+ un verre de Châteauneuf du Pape 35



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

Unlimited Purezza still or sparkling water \$2.50pp

Card surcharge applies