

# La Bastide

## HUÎTRES

pacific oysters

quarter doz 18 | half doz 32 | full doz 55

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



## CHAMPAGNE & OYSTERS

2 glasses of Bollinger NV

w/ half dozen oysters 95

w/ dozen oysters 115

## CAVIAR SERVICE

kaviari white sturgeon caviar (30g) avec petits blinis 145

+ 2 gls of Pol Roger NV 65

+ 2 gls of Ruinart Blanc de Blancs 110

+ 2 shots Grey Goose Vodka 30



## ASSIETTE DE CHARCUTERIE 42

terrine de la maison

free range saucisson sec

canard et foie gras parfait

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



## FROMAGES

selection de fromages français

le brié de meaux dongé | comté symphonie pdo | blue d'auvergne

1 cheese 18 | 2 cheese 33 | 3 cheese 45

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



('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

# 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
- oeufs mimosa, ortiz white anchovies, piment d'espelette, chives (gf,v) 18

## ENTRÉES

- canard et foie gras parfait, rhubarb piquant, relish aux oignons rouges, brioche (gfo) 30
- wagyu steak tartare, condiments, egg yolk, tabasco, pommes gaufrettes (gfo) 32
- saumon fumé maison, moutarde, dill, horseradish crème, apple, rye bread (gfo) 34
- australian prawns grillées, beurre café de paris, cucumber, échalote, orange, pinenuts (gfo, s&n, shellfish) 34
- salade de chèvre chaud, apple, raisins, walnuts (v, gf,s&n) 30

## PLATS PRINCIPAUX



- market fish, peas, lardons à la française (gf) MP
- braised beef cheek pot-au-feu (gf) 52
- 100+ grain fed, 250g sirloin steak, frites, la bastide butter, cresson (gfo, dfo) 52
- wagin farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce madère (gf) 52
- gnocchi parisiens aux champignons sauvages à la crème, chapelure, gruyère oil, ricotta salata (v, gfo) 45



## ACCOMPAGNEMENTS

- mixed leaf salad (vg, gf) 12
- pommes dauphinoise (v, gf) 14
- pommes frites, confit aioli (v, vgo) 14
- ratatouille maison (vg, gf) 14

**HOST YOUR NEXT FAMILY OR CORPORATE EVENT AT LA BASTIDE**

contact us about special events at [reservations@labastidebistro.com.au](mailto:reservations@labastidebistro.com.au)

# La Bastide

## FROMAGES et DESSERTS

### FROMAGES

selection de fromages français

le brie de meaux dongé | comté symphonie pdo | blue d'auvergne

1 cheese 18 | 2 cheese 33 | 3 cheese 45

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

### DESSERTS

bay leaf et vanilla crème brûlée (gf) 18

fondant au chocolat noir, orange, glace au cointreau (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 (gl) / 75 (500ml)

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

2013 Domfrontais Vieille Réserve 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

**HOST YOUR NEXT FAMILY OR CORPORATE EVENT AT LA BASTIDE**

contact us about special events at [reservations@labastidebistro.com.au](mailto:reservations@labastidebistro.com.au)