

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

bûche de chèvre | comté symphonie pdo | saint agur blue

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 \$4 pp | Card Surcharge Applies



La Bastide

PETITES BOUCHÉES

baguette au beurre salé d'isigny 8

local great southern groves olives (vg, gf) 10

terraine du chef, caperberries, dijon, cresson, baguette (s&n, gfo) 24

croquettes-monsieur, dijon, cornichons 20

escargots de bourgogne, breadcrumbs, parsley (gfo) 25

ENTRÉES

canard et foie gras parfait, rhubarb piquant, relish aux oignons rouges, brioche (gfo) 32

hand-cut wagyu steak tartare, condiments, egg yolk, tabasco, pommes gaufrettes (gfo) 32

saumon fumé maison, moutarde, dill, sorrel sauce, baby cucumber (gfo) 34

australian prawns grillées, beurre café de paris, cucumber, échalote, orange, pinenuts (gfo, s&n, shellfish) 34

salade de tomates confites, burrata, whipped avocado, shallots, olives, basil, vinaigrette au xérès (gf) 28

PLATS PRINCIPAUX

poisson de marché à la grenobloise, brown butter, lemon, crouton, parsley, cucumber, capers, pickles (gfo) MP

navarin d'angeau, slow cooked lamb shoulder, white wine, turnips, seasonal vegetables, potatoes (gf) 48

250g donnybrook pink premium angus sirloin steak, frites, la bastide butter, cresson (gfo, dfo) 58

wagin farm magret de canard, pommes dauphinoise, haricots verts, sauce madère (gf) 55

gnocchi à la parisienne, crème, champignons, confit garlic, chapelure, huile de gruyère, ricotta salata (gfo) 48

ACCOMPAGNEMENTS

haricots verts amandine (vgo, gf, s&n) 18

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

All of our seafood is sustainably sourced from Australia



FROMAGES et DESSERTS

FROMAGES

selection de fromages français

bûche de chèvre | comté symphonie pdo | saint agur blue

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 veliche belgian chocolat noir, blood 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)

2015 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

Fonseca 10 Year Old Tawny Port POR 22

Espresso Martini 25

HOST YOUR NEXT FAMILY OR CORPORATE EVENT AT LA BASTIDE

contact us about special events at reservations@labastidebistro.com.au

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