

HORS D'OEUVRES

Starters

Pâté de Foie de Volaille <i>Housemade chicken liver pate</i>	18	Crevettes en Verrine <i>Prawn cocktail, sauce l'Américaine</i>	32
Croquettes de Fromage (V) <i>Deep-fried comte croquettes</i>	22	Terrine de Saumon Maison <i>Housemade smoked salmon terrine</i>	40
Foie Gras Crème Brûlée <i>Foie gras-infused creme brulée</i>	28	Carpaccio de Saumon Fume <i>Smoked salmon carpaccio, EVOO & lemon</i>	50
Escargots (1/2 dozen) <i>Burgundy snails, garlic, parsley & butter</i>	32	Tartare de Boeuf (110g) <i>Hand-chopped black angus flank & quail yolk</i>	58

À PARTAGER

To Share

Plateau de Charcuterie <i>Beef salami, bresaola & speck</i>	48
Plateau de Fromages Affinés <i>Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Morbier</i>	72
Grand Plateau <i>Fine cheese & charcuterie platter</i>	98

BEURRÉ

Butter

Add-on to enjoy with
your baguette basket

Beurre aux Herbes 3
Herb butter

Beurre de Truffe 6
Truffle butter

SOUPES

Soups

Gratinée à L'oignon <i>French onion soup</i>	28
Velouté de Champignons (V) <i>Wild mushroom soup, white truffle oil & black truffle</i>	28
Bisque de Fruits de Mer <i>Marseillaise seafood bisque, prawn & mussel</i>	46

SALADES

Salads

Chèvre Chaud et Poire (V) <i>Pear confit, goat cheese & mesclun</i>	22
Parisienne <i>Turkey ham, emmental, potato, tomato & egg</i>	28
Salade Nicoise <i>Tuna, potato, french bean, egg, tomato, onion & olive</i>	36



Scan to view
photo menu

GRILLÉS AU BEURRE

Grilled in Butter

Agneau "Jardin Provençal" <i>NZ lamb loin & ratatouille</i>	58
Bavette à la Diane (~200g) <i>Black angus flank, sauce diane & thin-cut fries</i>	78
Chevreuril "Sous-Bois" <i>Italian venison loin, red wine jus, porcini & potato</i>	88

Cote de Boeuf <i>Black angus tomahawk, thin-cut fries & salad.</i> <i>Choose from</i> <i>bordelaise/peppercorn/bernaise/diane</i> 46/100g <i>(30m cooking time)</i>
--

Contre-Filet à la Bordelaise (~200g) <i>Hereford sirloin, bordelaise & thin-cut fries</i>	88
Entrecôte à la Béarnaise (~200g) <i>Hereford ribeye, béarnaise & thin-cut fries</i>	108
Fillet de Boeuf au Poivre (~180g) <i>Black angus tenderloin, peppercorn & thin-cut fries</i>	142

POISSON

Fish

Bar d'Atlantique
Braisé
*Roasted seabass,
lemon cream, potato
& french beans*

38

Saumon a l'Oseille
*Seared salmon,
spinach, sorrel cream
& salmon skin crisp*

58

Poulet à la Creme <i>Seared chicken thigh in cream, leek & potato</i>	36
Poulet Rôti (half/whole) <i>Roast spring chicken, chicken jus & thin-cut fries</i>	38/58

Duck Confit <i>Duck leg slow-cooked in duck fat, garlic & potato</i>	42
Boeuf Bourguignon (single/for two) <i>Stewed black angus flank & potato puree</i>	54/78

ACCOMPAGNEMENTS

Sides

Riz du Pilaf (N) <i>Basmati rice, butter, parsley & cashew</i>	12
Jardin de Saison <i>Seasonal garden salad & vinaigrette</i>	16

Haricots Verts au Beurre Noisette (N) <i>French bean & brown butter</i>	12
Gratin Dauphinois (V) <i>Potato, cream, milk & nutmeg</i>	18

Gambas "Rosée
du Midi"
*Seared prawns, confit
tomato, saffron beurre
blanc & pilaf rice*

58

Homard Poché et
Melon Roche
*Poached Breton blue
lobster, cognac-
infused bisque & rock
melon*

180

LES DESSERTS

Desserts

Glace Maison <i>Housemade ice-cream (vanilla/chocolate/caramel)</i>	12
Crème Brûlée Au Citron <i>Lemon-infused crème brulee</i>	18
Île Flottante (N) <i>Crème anglaise, Meringue, caramel & almond</i>	22

Beignet <i>French doughnuts, Le Guaya & chantilly</i>	20/38
Fruits Rouges Glacés <i>Frozen wild berries & hot white chocolate</i>	28

Tarte Tatin <i>Housemade caramelised apple tart</i>	24
Mousse Au Chocolate Noir <i>Le Guaya dark chocolate mousse & EVOO</i>	26
Poire Belle Hélène (N) <i>Poached pear, Le Guaya, almond, vanilla ice cream</i>	28

CAFÉ ET THÉ

Coffee & Tea

EAU Water Nordaq Still3 Bottle, 750ml Nordaq Sparkling5 Bottle, 750ml Evian/Perrier22 Bottle, 750ml SODA / JUS Water Coke/Sprite/Ginger Ale8 Can, 320ml Fresh Juice12 Orange/watermelon/apple *(Sans Alcool)		Café Express5 Single shot coffee Café Americain10 Double shot coffee, added water Cappuccino12 Single shot coffee, steamed milk, milk foam COCKTAILS Cocktails Sidecar42 Cognac, Cointreau, lemon French Martini42 Vodka, Chambord, pineapple Vesper42 Gin, vodka, Lillet Blanc, burnt lemon oil Kir Royal46 Chandon, Crème de Cassis Watermelon Lime*18 Watermelon, lime, mint, soda		Café Crème12 Single shot coffee, steamed milk Thé12 Breakfast, darjeeling, earl grey, jasmine, camomile, mint, red fruit Chocolat Chaud Traditionnel22 House-blend cocoa, fresh cream Framboise46 Chandon, gin, raspberry, lemon T-7546 Chandon, cognac, grapefruit Bourdonner46 Chandon, rum, lime, honey Hugo46 Chandon, soda water, elderflower Berry Lemon*18 Raspberry, strawberry, lemon, demerara		DIGESTIFS Digestifs Pernod26 40%, France D.O.M. Benedictine36 40%, France BIÈRE Beer Heineken26 Lager, 5%, Netherlands Kronenbourg 166432 Lager, 5%, France *(Non-Alcoholic)	
--	--	---	--	--	--	---	--

VIN MOUSSEUX Sparkling Wine Chandon Brut38/300 Chardonnay, Pinot Nior, Meunier 1531 Crémant De Limoux60/480 Chardonnay, Chenin, Pinot Noir French Bloom Blanc*360 Dealcoholised Chardonnay French Bloom Le Rosé*360 Dealc. Chardonnay, Pinot Noir		CHAMPAGNE Champagne Ayala Brut Majeur590 Pinot Noir, Chardonnay Veuve Clicquot Yellow Label78/620 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Veuve Clicquot Rose640 Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Cuvee Jacquesson 746700 Chardonnay, Meunier, Pinot Noir Moët & Chandon Imperial84/720 Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Ruinart Blanc De Blancs890 Chardonnay Bollinger Special Cuvée900 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier Dom Perignon 20131590 Chardonnay, Pinot Noir		ROSÉ Rosé La Veille Ferme26/126 Cinsault, Grenache, Syrah Chateau Roubine248 Grenache, Cinsault, Tibouren Whispering Angel256 Cinsault, Grenache, Rolle Rock Angel300 Grenache	
---	--	--	--	--	--

VIN BLANC White Wine La Vieille Ferme Blanc26/126 Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino, Bourboulenc Famille Perrin Reserve Blanc36/162 Chardonnay. Stone fruit palate, crisp & mineral-driven texture Pascal Jolivet "Attitude"248 Sauvignon Blanc. Crisp & vibrant, citrus & green apple La Chablisienne "Saint Bris"248 Sauvignon Blanc. Citrus, green apple, subtle floral notes Chanson Bourgogne Chard.278 Chardonnay. Crisp, mineral-driven citrus, green apple & white flowers		La Chablisienne "La Pierrelée"288 Chardonnay. Crisp, mineral-driven, green apple, citrus & white flowers Chateau Roubine Cru Classe344 Rolle, Sémillon. Bright citrus, white flowers & subtle minerality Viré-Clessé358 Chardonnay. White flowers, white fruit, balanced & crisp Chateau Peyredon Lagravette358 Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon. Citrus, exotic fruit Famille Perrin "Les Sinards"468 Roussanne, Grenache Blanc, Clairette. White flowers, honey		VIN ROUGE Red Wine La Vieille Ferme Rouge26/126 Carignan, Cinsault, Grenache Syrah. Balanced, fruity & earthy Famille Perrin Reserve Rouge36/162 Grenache, Mourvèdre, Syrah. Ripe red berries, fruity & silky Château Lafont Bordeaux36/162 Merlot, Cabernet Sauvignon. Dark fruits, herbal notes & spice Famille Perrin CdR Villages234 Cabernet Sauvignon. Full & rich palate, balanced Chateau Moulin Des Moines244 Merlot, Cabernet Sauvignon. Rich & structured, plum & spice		Pascal Jolivet "Attitude" P. Noir268 Sauvignon Blanc. Crisp & vibrant, citrus & green apple Chateau Peyredon Lagravette294 Cabernet Sauvignon, Merlot. Rich & elegant, black fruits & spice Chanson Bourgogne P. Noir298 Cabernet Sauvignon. Full & rich palate, balanced Chateau Roubine Cru Classe298 Syrah, Cabernet Sauvignon. Bold & refined, blackberry, plum, & spice Chanson Mercurey458 Pinot noir. Concentrated, balanced, cherry notes, subtle spice	
--	--	---	--	---	--	--	--

COGNAC Cognac	Delord Fine Armagnac32 40%, France	VIN DOUX Dessert Wines	Castelnau De Suduirat 200836/350 Sémillon, Sauvignon Blanc
	Hennessy VSOP38 40%, France		Le Tertre Du Lys D'or 201836/350 Sémillon, Sauvignon Blanc