

HORS D'OEUVRES

Starters

Pâté de Foie de Volaille <i>Housemade chicken liver pate</i>	22	Crevettes en Verrine <i>Prawn cocktail, sauce l'Américaine</i>	38
Croquettes de Fromage (V) <i>Deep-fried comte croquettes</i>	22	Escargots (1/2 dozen) <i>Burgundy snails, garlic, parsley & butter</i>	36
Foie Gras Crème Brûlée <i>Foie gras-infused creme brulée</i>	28	Tartare de Boeuf (110g) <i>Hand-chopped black angus flank & quail yolk</i>	62

À PARTAGER

To Share

Plateau de Charcuterie <i>Beef salami, bresaola & speck</i>	48
Plateau de Fromages Affinés <i>Selection of fine french cheeses</i>	72

BEURRÉ

Butter

Beurre aux Herbes	6
<i>Herb butter</i>	
Beurre de Truffe	10
<i>Truffle butter</i>	

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

SALADES

Salads

Chèvre Chaud et Poire (V) <i>Pear confit, goat cheese & mesclun</i>	36
Parisienne <i>Turkey ham, emmental, potato, tomato & egg</i>	36



Scan to view
photo menu

GRILLÉS AU BEURRE

Grilled in Butter

Steak Haché <i>Chopped flank steak, sauce diane & thin-cut fries</i>	68
Filet d'Agneau "Sous-Bois" <i>NZ lamb loin, red wine jus, porcini & potato</i>	78
Bavette à la Diane (~200g) <i>Black angus flank, sauce diane & thin-cut fries</i>	88

Cote de Boeuf <i>Black angus tomahawk aged in duck fat, thin-cut fries & salad. Choose from bordelaise/peppercorn/bernaise/diane</i>
70/100g <i>(30m cooking time)</i>

Contre-Filet à la Bordelaise (~200g) <i>Hereford sirloin, bordelaise & thin-cut fries</i>	108
Entrecôte à la Béarnaise (~200g) <i>Hereford ribeye, béarnaise & thin-cut fries</i>	138
Fillet de Boeuf au Poivre (~180g) <i>Black angus tenderloin, peppercorn & thin-cut fries</i>	172

POISSON

Fish

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

48

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>	40
Poulet Rôti (half/whole) <i>Roast spring chicken, chicken jus & thin-cut fries</i>	38/58

Confit de Canard <i>Duck leg slow-cooked in duck fat, garlic & potato</i>	58
Boeuf Bourguignon (single/for two) <i>Stewed black angus flank & potato puree</i>	58/88

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

58

Homard Thermidor
Baked Boston lobster
in a white wine,
mustard & cognac
sauce (half/whole)

110/180

CLASSIQUES À TABLE

Classics At The Table

FRUIT DE MER

Seafood

ACCOMPAGNEMENTS

Sides

Riz du Pilaf (N) <i>Basmati rice, butter, parsley & cashew</i>	14
Jardin de Saison <i>Seasonal garden salad & vinaigrette</i>	18

Haricots Verts au Beurre Noisette (N) <i>French bean & brown butter</i>	14
Gratin Dauphinois (V) <i>Potato, cream, milk & nutmeg</i>	20

LES DESSERTS

Desserts

Glace Maison <i>Housemade ice-cream (vanilla/chocolate/caramel)</i>	12
Crème Brûlée Au Citron <i>Lemon-infused crème brulée</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

Soda / Juice

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

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

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

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		CHAMPAGNE Champagne		ROSÉ Rosé	
Chandon Brut38/300 Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		Ayala Brut Majeur74/590 Pinot Noir, Chardonnay		La Veille Ferme26/136 Cinsault, Grenache, Syrah	
1531 Crémant De Limoux60/480 Chardonnay, Chenin, Pinot Noir		Moet & Chandon Imperial84/720 Pinot Noir, Meunier, Chardonnay		Chateau Roubine248 Grenache, Cinsault, Tibouren	
French Bloom Blanc*360 Dealcoholised Chardonnay		Ruinart Blanc De Blancs890 Chardonnay		Whispering Angel256 Cinsault, Grenache, Rolle	
French Bloom Le Rosé*360 Dealc. Chardonnay, Pinot Noir		Bollinger Special Cuvée900 Pinot Noir, Chardonnay, Meunier		Rock Angel300 Grenache	
		Dom Perignon 20131590 Chardonnay, Pinot Noir			

VIN BLANC White Wine		VIN ROUGE Red Wine	
La Vieille Ferme Blanc26/136 Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino, Bourboulenc		La Vieille Ferme Rouge26/136 Carignan, Cinsault, Grenache Syrah. Balanced, fruity & earthy	
Famille Perrin Reserve Blanc36/162 Chardonnay. Stone fruit palate, crisp & mineral-driven texture		Pascal Jolivet "Attitude" P. Noir268 Sauvignon Blanc. Crisp & vibrant, citrus & green apple	
Pascal Jolivet "Attitude"248 Sauvignon Blanc. Crisp & vibrant, citrus & green apple		Chateau Peyredon Lagravette294 Cabernet Sauvignon, Merlot. Rich & elegant, black fruits & spice	
La Chablisienne "Saint Bris"248 Sauvignon Blanc. Citrus, green apple, subtle floral notes		Chanson Bourgogne P. Noir298 Cabernet Sauvignon. Full & rich palate, balanced	
Chanson Bourgogne Chard.278 Chardonnay. Crisp, mineral-driven citrus, green apple & white flowers		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