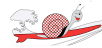


# Entrées

<b>Escargots de Bourgogne (6 ou 12)</b> <i>(snails in garlic butter 6 or 12)</i>	<b>\$18/\$33</b> <i>6 or 12</i>
<b>Noix de St Jacques sur confit de blanc de poireaux</b> <i>(Fresh Scallops on leeks confit)</i>	<b>\$23/\$42</b> <i>entrée or main</i>
<b>Bisque de crustacés du jour (crabe, cigale ou langouste)</b> <b>avec sa rouille et ses toasts</b> <i>(Creamy crustacean (crab, bugs or lobster) soup with rouille and toasts)</i>	<b>\$18</b>
<b>Poêlée de crevettes au beurre à l'ail</b> <i>(Pan fried local prawns with garlic butter)</i>	<b>\$18</b>
<b>Salade verte aux pignons et Chèvre chaud</b> <i>(Warm fresh goat cheese on green mesclun &amp; pine nuts)</i>	<b>\$18</b>
<b>Sélection de pâtés du Chef</b> <i>(selection of chef Igor's Pâtés with cornichons)</i>	<b>\$18</b>



**Ask if available tonight:**

<b>Fondue Suisse aux 4 fromages - 450gr</b> <i>(4 Imported Swiss cheeses fondue - 450gr)</i>	<b>\$125 (For 2)</b>
---	----------------------

**Extras :**

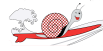
<b>Butter</b>	<b>\$3.50</b>
<b>Gluten-free bread</b>	<b>\$6.50</b>

*For Vegetarian options please check our Vegetarian Menu.*

**Sorry due to most unfortunate previous experiences NO SPLIT BILL available anymore  
One Table – One Bill – One Credit Card per table – No AMEX**

# Plats

(Main courses)



<b>Canard à l'orange sanguine et Grand Marnier</b> (Twice cooked Duck legs with blood orange & Grand Marnier)	\$35/\$42 1 or 2 legs
<b>Steak Tartare préparé à votre table</b> Raw hand-cut eye fillet with egg yolk and condiments <u>Mixed at your table</u>	\$48



<b>Calamars à la sauce Armoricaïne sur riz safrané</b> (Fresh Squid with Fresh crawfish sauce on saffron scented rice)	\$37
<b>Bouillabaisse d'Antibes</b> (Fresh Moreton Bay bugs, prawns, clams, mussels, baby octopus and fish poached in saffron scented Rock fish soup)	\$48
<b>Filet de Sandre au beurre blanc et compote de fenouil</b> (Fresh water Perch fillets in lemon butter & fennel compote)	\$37
<b>Noix de St Jacques sur confit de blanc de poireaux</b> (Fresh Scallops on confit of leeks white)	\$42

*free of charge*

*2 légumes du jour servis avec nos plats*  
*2 vegetables of the day served with our mains*

**Supplément légumes du jour** 1 : \$6 / 2 : \$11 / 3 : \$15  
(Extra helpings of vegetables of the day or green salad)

# Plats

(Main courses)

## \*300gr Fillet Blue, Rare & Medium-rare ONLY

The meat used for the following steaks is pure Charolais eye fillet tenderloin; it does not have any fat or gristle. When cooked over Medium-rare, the meat will become tougher. As this meat has been aged there will not be any blood showing, even when served Blue.

<i>Filet de boeuf Sauce au Poivre</i>	<i>200gr/300gr*</i>	<i>\$35/\$42</i>
<i>(200gr/300gr Charolais Tenderloin fillet steak with black pepper sauce)</i>		
<i>Filet de boeuf Maître d'Hôtel</i>	<i>200gr/300gr*</i>	<i>\$35/\$42</i>
<i>(200gr/300gr Charolais Tenderloin fillet steak with garlic butter)</i>		
<i>Filet de bœuf Marchand de vin</i>	<i>200gr/300gr*</i>	<i>\$35/\$42</i>
<i>(200gr/300gr Charolais Tenderloin fillet steak in red wine sauce)</i>		
<i>Filet de bœuf au Roquefort</i>	<i>200gr/300gr*</i>	<i>\$35/\$42</i>
<i>(200gr/300gr Charolais Tenderloin fillet steak with Blue cheese sauce)</i>		
<i>Filet de boeuf Sauce au Champignons sauvages</i>	<i>200gr/300gr*</i>	<i>\$35/\$42</i>
<i>(200gr/300gr Charolais Tenderloin fillet steak with wild mushrooms sauce)</i>		

### *free of charge*

*2 légumes du jour servis avec nos plats*

*2 vegetables of the day served with our mains*

### **CHEF IGOR'S PRODUCE AVAILABLE FOR SALE HERE :**

Garlic Butter

Harissa (Tunisian Chili paste)

Salad Dressing

### **ASK IGOR FOR AVAILABILITY OF THE FOLLOWING :**

Patés

Bouillabaisse soup

# Fromages & Desserts

**Trois Fromages Français « Sélection du Jour »** \$25  
*(Three French cheeses « Selection of the Day »)*

**Cinq Fromages Français « Sélection du Jour »** \$31  
*(Five French cheeses « Selection of the Day »)*



**La vraie Crème Brûlée à la vanille de l'Île de Bourbon** \$22  
*The real Bourbon Island Vanilla creme brulée*

**Tarte au Chocolat noir Belge et Crème Chantilly** \$18  
*Dark 73% Belgian Chocolate Tart and Homemade Whipped Cream*

**Mousse de Framboise à la liqueur de Framboise sur feuilleté** \$18  
*Fresh Raspberry mousse with Raspberry liqueur on puff pastry*

**Sorbet Pomme-Cannelle au Calvados** \$16  
*Apple Cinnamon Sorbet with Calvados (Apple Brandy)*

**« Colonel »** \$16  
*Lemon sorbet (2 scoops) with Vodka*

**Sélection de 2 Sorbets du Jour (sans alcool)** \$12  
*2 Sorbets of the day (without spirit)*



**Supplément crème glacée à la vanille** \$5  
*(Extra vanilla ice-cream)*

**Supplément Crème Chantilly** \$5  
*(Extra Whipped cream)*



## Vins de dessert

*(Dessert wines)*

*Check availability*

*glass*

*bottle*

<b>Semillon Botrytis De Bortoli Deen Vat 5 375ml</b>	9.50	36.00
<b>Monbazillac Pavillon Le Brie</b>	14.50	49.00
<b>Sauternes Réserve du Ciron 2008</b>	16.00	83.00