

France-Soir

DAILY TAKE AWAY MENU

Soupe

Soupe du jour 14.00

Soupe à l'oignon gratinée 14.50

Baguette et beurre

Whole baguette with 2 x Le Conquérant butters 7.00

Entrées Chaudes

Cervelles d'agneau aux câpres 16.50

Lamb brains with caper sauce

Escargots de Bourgogne à l'ail 18.00

Snails in garlic butter

Cassiolette de St. Jacques au Safran 23.50

Scallops safran sauce

Quenelles de perche sauce crevette 19.00

Dumplings of sea perch with prawn sauce

Moules marinière 16.50

Mussels in white wine & cream

Sardines grillées 15.00

Andouillette Parisienne 21.00

House made pork sausage, mustard sauce

Tripes au Riesling 21.00

Tripe in a tomato & riesling sauce

Langoustine grillée à la citronnelle 24.50

Grilled scampi, lemongrass 150g

Petite tarte fine aux poireaux 16.00

Leek tart with mesclun

Caille Rôtie Forestière 17.50

Roast quail, mushroom sauce

Gambas Sauce Chien 25.00

King prawns Caribbean style

Entrées Froides et Salades

Huîtres naturelles 12 37.00

Oysters opened to order 6 20.00

Tartare de thon rouge 19.00

Red tuna tartare

Saumon frais mariné à l'aneth 19.00

Fresh Tasmanian salmon marinated in dill

Assiette de charcuterie

Cured meat 24.50

Salade de laitue 12.00

Butter lettuce with vinaigrette

Salade provençale 14.00

Butter lettuce, tomato, cucumber, egg & beans

Salade Nicoise 18.50

Tuna, tomatoes, beans, anchovies, olives & egg

Salade de tomates au basilic 12.50

Salade de Betterave 13.50

Beetroot and green leaf salad

Rillettes de canard maison 16.50

Shredded duck confit paté

Terrine maison 14.00

Salade au bleu 16.50

Butter lettuce with roquefort dressing

Grillades

Entrecôte (Scotch Fillet) 250g 33.00

Steak Frites, Salade

Filet de boeuf (Thick Eye Fillet) 280g 39.50

Faux filet (Porterhouse) 300g 33.50

Côte de boeuf (Rib Eye) 600g 43.00

Onglet à l'échalotte 33.00

Hanger steak with shallots

Sauces - *Bearnaise, red wine/shallots, pepper, wild mushroom/cream and Calvados.*

Plats de Résistance

Veritable Steak au poivre (250g) 35.00

Scotch fillet coated with black pepper (Hot)

Côtelettes d'agneau à la fleur de thym 37.00

Lamb cutlets with thyme sauce, green beans

Demi-poulet fermier rôti 34.00

Roast chicken

Demi-caneton rôti, à l'orange 37.00

Half roasted duckling with orange sauce

Magret de canard, pommes sautées 36.00

Whole duck breast with sautéed potatoes

Cuisse de canard gras confite 32.50

Duck leg confit

Boeuf bourguignon 34.00

Casserole of beef in red wine

Côte de veau Normande 36.00

Veal chop with mushrooms, cream & Calvados

Steak tartare 200g- 32.5 100g- 17.00

Raw minced fillet steak, and condiments

Poissons du jour grillés / vapeur Market price

Fillet / whole fish grilled or steamed

Lapin du jour 36.00

Fresh farmed rabbit of the day

Pièce de porc à notre façon Market price

Pork cut of the day

Garnitures

Mashed Potato - Green Peas, Carrots & Bacon Lardons - Sautéed Mushrooms

6.50

Sautéed Spinach - Green Beans 6.50

Plateau de Fromage

A selection of Australian and French cheeses 19.00

Desserts

House made desserts 13.50

Profiteroles au chocolat

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Tarte tatin

Warm chunky apple tart