

BYO Lunch Only
Monday-Wednesday

Chef de Cuisine
Geraud Fabre

France-Soir

Open Every Day
Midi – Minuit
Service Continu

Established 20th February 1986

40 am

Soupes

Soupe à l'oignon gratinée	19	Soupe du Jour	19
---------------------------	----	---------------	----

Entrées Froides

Plateau d'huîtres A selection of oysters opened to order	(6) (12)	34 68	Assiette de charcuterie Selection of cured meats	39	Salade Provençale Butter lettuce, tom, cucumber, egg, beans & olives	20
Tartare de thon rouge Red tuna tartare		35	Rillettes de canard maison Shredded duck confit	24	Salade de laitue Butter lettuce salad w vinaigrette	18
Saumon frais mariné à l'aneth Fresh salmon marinated in dill		35	Salade au bleu Butter lettuce w roquefort dressing	26	Salade de tomate au basilic Tomatoes w red onion, basil & black olives	22
Salade Niçoise Seared tuna steak, w egg, potatoes, tomatoes, beans, anchovies, onion & olives		33	Terrine maison	23	Salade de betterave, roquette House pickled beetroots w arugula salad	23

Entrées Chaudes

Gambas à l'aigre douce, kaffir et tamarin King prawns, chutney w kaffir, chili, shallots, tamarind	39	Calamar Basquaise Calamari, chorizo & jalapenos	37	Escargots de Bourgogne à l'ail Snails in garlic butter	29
Cassolette de St Jacques au safran Scallops w saffron sauce	39	Andouillette Parisienne House made pork sausage, w mustard sauce	37	Omelette au fromage Honest eggs omelette w cheese	24
Langoustine grillée à la citronnelle Grilled Scampi, lemongrass	43	Tripes au riesling Tripe in a tomato & riesling sauce	33	Salade de crottin de chèvre chaud Warm goats cheese salad w croutons	28
Quenelles de perche sauce crevette Sea perch dumplings with prawn sauce	33	Cervelles d'agneau aux câpres Lamb brains w caper sauce	29	Vol au vent aux poireaux Leek tarte w salad	29
Moules marinière Mussels in white wine & cream	28	Caille rôtie sauce périgourdine Roast quail, truffle sauce	34	Sardines grillées	24

Grillades

All our beef is O'Connors free range
grass fed & dry aged beef from Gippsland

Entrecôte 250g Scotch fillet, frites, salad	55
Filet de boeuf 280g Thick eye fillet	63
Faux filet 300g Porterhouse	52
Onglet à l'échalotte 220g Hanger steak w shallots	49
Côte de boeuf Rib eye	15 / 100g

Sauces

Béarnaise
Normande, wild mushrooms, Calvados & cream
Bordelaise, red wine, shallots, bacon
Pepper, cream w brandy

Plats de Résistance

All mains served w pomme frites

Véritable steak au poivre 250g Scotch fillet coated w black pepper (hot)	55	Lapin du jour Farmed rabbit of the day	53
Boeuf Bourguignon Casserole of beef in red wine	53	Demi-caneton rôti, à l'orange Half roasted duckling w orange sauce Northern Rivers Ducks	54
Côte de veau Normande Veal chop w wild mushroom, cream & Calvados	54	Magret de canard, pommes sautées Whole duck breast w sautéed potatoes Northern Rivers Ducks	50
Steak tartare 100g / 200g Raw minced fillet steak & condiments	31/52	Cuisse de canard gras confit Slow cooked duck leg, w salad	47
Côtelettes d'agneau à la fleur de thym Pork cut of the day	57 Market Price	Demi-poulet fermier rôti Free range chicken	49
		Poisson du jour grillé Fillet / whole fish, grilled	Market Price

Garnitures

Mashed potato	-	Sautéed mushrooms	-	Green peas, carrots & bacon	12
Sautéed green beans	-	Sautéed spinach	11	Pomme frites	5
				Extra Bread	6

Fromages

Selection of French Cheeses 31

Desserts

House made desserts 19

Iles flottantes
Soft meringue crème anglaise
Mousse au chocolat

Tarte tatin, crème vanille
Warm chunky apple tart
Glaces et sorbets

Crème caramel
Profiteroles au chocolat

Baba au rhum, crème chantilly
Crème brûlée

Café

Espresso	6	Café Irlandais Irish whisky & cream	14
Cappuccino	6	Café royal Cognac & cream	14
Decaffeinated	6		
Chocolat chaud	7		

Maison de Thé Mariage Frères Paris

Marco Polo	6	French breakfast	6
Fuji yama green	6	Earl grey imperial	6
Spice tea	6	Bourbon vanille	6
Menthe fraîche	6	Orange pekoe	6

Eaux Minérales et Boissons Fraiches

Velleminfroy 1 litre Eau Gazeuse ou Eau Mineral Gazeuse ou Eau Plate	15	Orangina Jus d'Orange Pressé	7 12	Domaine du Tertre Jus de Pomme Organic Apple Juice Jus de Tomate	11 9
Perrier 330ml	6				

			Bières	
Kronenbourg	France	11	Cascade Premium Light	8
Brasserie du Mont Blanc La Blonde	France	16	Crown Lager	10
Chimay Blue Grande Reserve Dark Beer	Belgium	17	Coopers Original Pale Ale	10

			Apéritifs	
Martini Bianco		11	Campari	12
Noilly Prat Dry Vermouth		12	Beefeater Gin	14
Dolin Rouge Vermouth		12	Martin Miller's Gin	16
Lillet Rosé		13	Hendrick's Gin	17
Normandin Mercier Pineau des Charentes Blanc		15	Tanqueray No.10 Gin	18
Vino Aromatizzato Americano		17	Tromba Reposado Tequila	18
Absolut Vodka		14	Clase Azul Reposado Tequila	45
Belvedere Vodka		15	Compagnie des Indes Caribbean Rum	15
Zubrowka Bison Grass Vodka		16	Ricard Pastis de Marseille	14
Stolichnaya Elit Vodka		17	Pastis Garagai Cuvée 2022	20
Grey Goose Vodka		17		

			Cocktails	
Aperol Spritz		17	Classic Dry Martini	21
Bloody Mary		17	Caprioska	21
Kir Royal		18	Negroni	26
Champagne Cocktail		19	Espresso Martini	26

			Whiskey & Bourbon					Single Malt	
Ballantine's		12			Michel Couvreur Overaged Malt Whisky				23
Jameson Irish Whisky		14			Uberach Alsace Single Malt				24
Johnnie Walker Black Label	12 years	15			Glenmorangie The Original	10 years			15
Chivas Regal	18 years	19			Glenfiddich	12 years			16
Jim Beam Kentucky Bourbon		12			Laphroaig	10 years			17
Jack Daniel's Tennessee Whiskey		14			Dalmore	12 years			19
Michter's Straight Rye		19			Bowmore	12 years			20
Ichiro's Malt & Grain Japanese Whisky		20			The Balvenie Doublewood	12 years			22
					Oban	14 years			24
					Lagavulin	16 years			28

			Cognac					Armagnac	
Distillerie Tessendier VS		16			Le Carré des Fantômes Armagnac Parcellaire				25
Bourgoin Double-Lie 2012		24			Delord Armagnac Ténarèze 1979				35
Old Master Peyrot XO (bottled for France-Soir)		35			Laubade Bas Armagnac 1973				47
Paul Giraud Très Rare Grande Champagne		50			Castarède Bas Armagnac 1970				50
Old Master Peyrot V60 A63		65			Comte de Lamaestre Bas Armagnac 1967				55
Jean Gersperrin No. 67 Grande Champagne		80			Old Master Domaine de Papolle Bas Armagnac 1978				49
Les Antiquaires du Cognac Grande Champagne 1936		95			Old Master Baron de Sigognac Bas Armagnac 1973				55
Old Master Tiffon V.45 cask strength		175			Old Master Baron de Sigognac Bas Armagnac 1968				65
Old Master Famille Cabane Old Cognac A.100		220			Domaine d'Aurensan Armagnac 1958				95
Louis XIII		345			Laballe Bas Armagnac 1972				70
					Delord Bas Armagnac 1952				125
					Delord Bas Armagnac 1946				190

			Calvados					Eau de Vie	
Comte Louis de Lauriston Domfrontais 100% poire		15			Charles Bauer Eau de Vie Quetsche (plum)				18
Pierre Huet Fine		18			Bertrand Eau de Vie Framboise Sauvage				22
Adrien Camut 6 ans d'âge		22			Bertrand Eau de Vie Vieille Prune				22
Christian Drouin Pays d'Auge XO		25			Etienne Brana Poire William				24
Julien Frémont Réserve		32			Guy Roulot Fine Bourgogne Hors d'Age				40
Astrid Hubert Pays d'Auge 2002		35			DRC Marc de Bourgogne 2002				60
Domaine du Tertre 2000		40							
Sélection Eric Bordelet		65							

			Liqueurs						
Baileys Irish Cream		12			Amaro Montenegro				13
Kahlua		12			Averna				14
Frangelico		13			Fernet Branca				15
Amaretto		14			Chartreuse Verte				17
Drambuie		15			Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605				25
Grand Marnier		15			Chartreuse V.E.P. Jaune				40
Dom Benedictine		15			Chartreuse V.E.P. Verte				45
Cointreau		16			Roulot Liqueur l'Abricot				22
Luxardo Sambuca		14			Roulot Liqueur le Citron				24

			Sherry, Tawnies, Muscat & Topaque						
Valdespino Pedro Ximenez		14			Stanton & Killeen Classic Muscat				15
Warre's Otima Ten Year Old Tawny Port		22			Baileys of Glenrowan Classic Topaque				15
Penfolds Grandfather Rare Tawny		24							