

## Le Bistro des Gourmets

### A la carte Menu

#### Sharing plates and Starters

##### Sélection de canapés

Dips and bread \$14

##### Assiette dégustation

Sharing plate with charcuterie and cheese and condiments \$23

##### Olives et Chèvre frais aux piments d'Espelette

Marinated olives and goat cheese \$12

##### Terrine de campagne

Homemade French style terrine \$18

##### Soupe de légumes à la truffe

Vegetables and truffle soup \$18

##### Feuilleté d'escargots au bleu et champignons

Snails, mushrooms and blue cheese sauce in puff pastry \$18

##### Rillette de poisson aux agrumes

Fish rilette with citrus \$18

#### Mains

Filet de poisson du marché, bisque de homard, fondue de poireaux,  
légumes

Fresh market fish fillet, lobster bisque, leek fondue, vegetables \$38

**Cuisse de canard confit, sauce épices douces, poêlée de légumes et  
pomme de terre à la graisse de canard**

Confit duck leg, sweet spice sauce, panfried potatoes and vegetables  
with duck fat \$40

**Joue de bœuf braisé à la bourguignonne, purée de pomme de terre aux  
champignons**

Burgundy beef cheek, mashed potatoes with mushrooms \$37

**Filet de chevreuil, sauce chocolat, tagliatelles fraiches**

Venison fillet, chocolate sauce, fresh tagliatelle pasta \$42

**Galette de pomme de terre au chevre et miel**

Potato pancake with goat cheese and honey \$32

**Sides**

**Salade verte/ Green salad \$7**

**Frites Maison/ Hand Cut fries \$9**

**Assiette de légumes de saison/ Seasonal vegetables \$9**

**Corbeille de pain/ Bread basket \$4**

**Desserts**

Assiette de fromage \$18

Café gourmand \$17

Crème brûlée au chocolat blanc \$18

Sablé breton et sa poêlée de fruits de saison flambée avec un cognac  
aux cerises \$18

For Group

Set Menu 1

2 Course 55\$

3Course 73\$

Starter

**Terrine de campagne**

Homemade French style terrine

Or

**Feuilleté d'escargots au bleu et champignons**

Snails, mushrooms and blue cheese sauce in puff pastry

Main

**Filet de poisson du marché, bisque de homard, fondue de poireaux, légumes**

Fresh market fish fillet, lobster bisque, leek fondue, vegetables

Or

**Joue de bœuf braisé à la bourguignonne, purée de pomme de terre aux champignons**

Burgundy beef cheek, mashed potatoes with mushrooms

Dessert

**Assiette de fromage**

Or

**Crème brûlée au chocolat blanc**

## Set Menu 2

2 Course 57\$

3Course 75\$

### Starter

#### **Terrine de campagne**

Homemade French style terrine

Or

#### **Rillette de poisson aux agrumes**

Fish rilette with citrus

### Main

#### **Filet de poisson du marché, bisque de homard, fondue de poireaux, légumes**

Fresh market fish fillet, lobster bisque, leek fondue, vegetables

Or

#### **Cuisse de canard confit, sauce épices douces, poêlée de légumes et pomme de terre à la graisse de canard**

Confit duck leg, sweet spice sauce, panfried potatoes and vegetables with duck fat

### Dessert

#### **Assiette de fromage**

Or

#### **Sablé breton et sa poêlée de fruits de saison flambée avec un cognac aux cerises**

\*Vegetarian option available