

## 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

##### Crèmeux de bleu, sablé aux noix

Blue cheese mousse, walnut shortbread \$18

##### Ris des pâturages sauce fruit de la passion

Pasture sweetbread, passion fruit sauce \$18

##### Aumonière de fruits de mer, sauce au safran

Seafood in filo pastry, saffron sauce \$18

### Mains

**Filet de poisson du marché étuvée aux champignons, poêlée de blé aux légumes**

Stewed fresh market fish with mushrooms, pan-fried barley pearl with vegetables \$38

**Supreme de Volaille, sauce aux olives, julienne de légumes**

Chicken breast, olive sauce, vegetable julienne \$37

**Pâtisson d'agneau, jus romarin, légumes fondants de saison**

Lamb rump, rosemary jus, seasonal vegetables \$38

**Bavette, sauce échalotes, gratin de chou-fleur**

Flank steak, shallot sauce, cauliflower gratin \$36

**Gratin de légumes, salade verte**

Vegetable gratin, green salad \$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

Moelleux au deux chocolat, sorbet cacao \$18

Pain perdu au pain d'épices, sorbet orange \$18

**For Group**

**Set Menu 1**

2 Course 55\$

3Course 73\$

**Starter**

**Terrine de campagne**

Homemade French style terrine

Or

**Crémeux de bleu, sable aux noix**

Blue cheese mousse, walnut shortbread

**Main**

**Filet de poisson du marché étuvée aux champignons, poêlée de blé aux légumes**

Stewed fresh market fish with mushrooms, pan-fried barley pearl with vegetables

Or

**Supreme de volaille, sauce aux olives, julienne de légumes**

Chicken breast, olive sauce, vegetable julienne

**Dessert**

**Assiette de fromage**

Or

**Moelleux au deux chocolat, sorbet cacao**

## Set Menu 2

2 Course 54\$

3Course 71\$

### Starter

**Aumonière de fruits de mer, sauce au safran**

Seafood in filo pastry, saffron sauce

Or

**Ris des pâturages, sauce fruit de la passion**

Pasture sweetbread, passion fruit sauce

### Main

**Filet de poisson du marché étuvée aux champignons, poêlée de blé aux légumes**

Stewed fresh market fish with mushrooms, pan-fried barley pearl with vegetables

Or

**Pâtisson d'agneau, jus romarin, légumes fondants de saison**

Lamb rump, rosemary jus, seasonal vegetables

### Dessert

**Assiette de petits fours**

Or

**Pain perdu au pain d'épices, sorbet orange**

**\*Vegetarian option available**