

BISTRO DE PARIS

ENTRÉES

Tarte au Oignons <i>Warm Sweet Onion Tart, Organic Salmon, Crème Fraiche and Herbs</i>	19
Blanc de Lys Sauvignon Blanc 2022	16/80
Grilled Tiger Prawn <i>Char Grilled Prawn, Cafe De Paris, Curry Leaves</i>	22
Le Versant 'Vin De Pays D'Oc Chardonnay 2021	16/80
Huîtres a la Sauce Mignonette (GF)* <i>Freshly Shucked appellation Oysters, Mignonette Dressing</i>	28/56
Veuve Ambal Vin Mousseaux Blanc de Blanc NV	16/80
Asperges Grillées <i>Grilled Asparagus, Sauce Gribiche, Glazed Merlot and Herbs</i>	16
Blanc de Lys Sauvignon Blanc 2022	16/80
Soup a l'oignon <i>French Onion Soup, Gruyere Croutons</i>	19
Domaine Les Cassanets Côtes Du Rhône 2020	14/70
Tartare de Boeuf (GF) <i>Apple Wood Smoked Organic Grass Fed Steak Tartare, Mustard, Capers and Confit Egg Yolk</i>	24
Domaine Les Cassanets Côtes Du Rhône 2020	14/70
Escargot à la Bourguignonne <i>Baked Burgundy Snails, Garlic and Persillade</i>	19
Blanc de Lys Sauvignon Blanc 2022	16/80
Soufflé Au Fromage (V) <i>Twice Baked Cheese Soufflé, Pickles and Sauce Roquefort</i>	22
Blanc de Lys Sauvignon Blanc 2022	16/80

GARNITURES

Ratatouille	12
Grilled Broccolini	14
Pommes frites	10
Mixed Leaf Salad	10
Paris Mash	12

PLATS PRINCIPAUX

Magret De Canard <i>Duck Breast, Confit Leg, Fruit Jam, Smoked Beet Puree and Juniper Berries</i>	44
Le Versant 'Vin De Pays D'Oc Chardonnay 2021	16/80
Steak Frites, Sauce Au Poivre <i>Striploin Steak, MBS 3+, Fries, Sauce Au Poivre</i>	46
Château Ludeman La Côte Graves 2019	21/95
Bouillabaisse "Marseille Style" <i>Traditional Bouillabaisse, Fish, Fennel, Mussels, Prawns and Rouille Croutons.</i>	49
Blanc de Lys Sauvignon Blanc 2022	16/80
Boeuf Bourguignon (GF) <i>Slow Cooked Beef, Mushrooms, Onions, Bacon and Red Wine Sauce</i>	44
Côte Des Sommets Pinot Noir 2022	16/80
Poitrine De Porc <i>Roast Pork Belly, Granny Smith Puree, Heritage Carrots, Lentils Du Puy and Jus</i>	41
Le Versant 'Vin De Pays D'Oc' Syrah 2020	16/80
Fricasee de Poulet <i>Bannockburn Chicken, Mushrooms, Tarragon Jus</i>	42
Cote Des Sommets Chardonnay 2022	15/75
Herb Roasted Lamb Shoulder <i>Slow Roasted Lamb, Green Pea and Mint Puree, Date Jus</i>	42
Château Ludeman La Côte Graves 2019	21/95
Gnocchi à 'La Parisienne (V) <i>Parisian Gnocchi, Mushrooms, Zucchini, Petit Pois and Aged Comte</i>	38
Blanc de Lys Sauvignon Blanc 2022	16/80

DESSERTS

Crème Brûlée <i>Vanilla Bean Crème Brulee, Almond Florentine</i>	15
Bombe Alaska <i>Coconut Sorbet, Passion Fruit Purée, Flambé</i>	16
Château Le Tertre du Lys d'Or Cuvée d'Exception Sauternes (90ml)	18/90