

Pour Commencer...

Baguettine	\$3.75
Warm freshly baked baguette & French butter	
Pain à l'ail et fines herbes	\$8.50
Homemade garlic & herb bread	
Olives marinées (VG, GF)	\$9.50
Warm marinated mixed olives	
Crème d'amande (VG GF)	\$16.50
Creamed almonds, sesame seeds, oregano, dehydrated grapes	

Entrée

Soupe de tomate (V GF, Optional VG)
Roasted tomato soup, basil oil & buffalo mozzarella \$ 15.50

Escargots à la crème
Escargots, garlic butter, cream, bacon parsley, Pochon sourdough \$16.50

Soufflé au fromage (V & GF)
Twice baked Gruyère & creamed leek soufflé \$18.50

Spécialités françaises (Main)

Agneau du Chef sous vide (GF)
Lamb cooked sous vide for 16 hrs, creamy pumpkin purée, herb crust \$32

Confit de Canard (GF)
Confit of duck leg, aromatic herbs & spices, parsnip purée, hibiscus flowers & orange sauce \$32

Bourguignon de joues de Boeuf (GF)
Slow cooked beef cheeks, red wine, lardons, baby vegetables truffled potato purée \$32

Risotto de boeuf à la truffe noire
Beef and black truffle risotto, dehydrated mushrooms \$32

Risotto de courge au safran (VG GF)
Roasted pumpkin risotto, saffron, parsley & pumpkin seeds \$28

Pasta

Linguini Carbonara	\$24
Linguini Napolitana	\$24
Linguini Bolognaise	\$24

Kids Menu \$14.50

Calamari rings & chips
Pasta, Napoletana sauce (V)
Pasta creamy cheese

Plat d'accompagnement (Side dish)

Pommes frites truffées \$10.00
French fries with truffle oil

Haricots au beurre \$11.50
Green beans in garlic butter, almond flakes

Gratin de choufleur \$11.50
Roasted cauliflower in mornay sauce au gratin

Purée Parisienne \$11.50
Parisian style potato purée

Dessert

Cafémélo (GF)
Dome of delicious coffee mousse & caramel ganache