

# Sous le Soleil

## LA CARTE DU PRINTEMPS

### **Des Olives**

Marinated olives (\$8)

### **La Planche à partager**

A board to share with Prosciutto, Sausage, Olives & Pate for 2 or more (\$8 per personne)

2016 Domaine de la Rouillere - Rose - St Tropez - France - glass \$12

## **Les Entrées (\$19)**

### **Paris en casserole**

Gnocchi à la parisienne (V)

2015 Chateau Huradin - Semillon Sav Blanc - Grave - France - glass \$9

### **Les Coquilles St Jacques en rouge et vert**

Seared scallops, cucumber variation, tomato-tamarind puree, confetti coriander (GF, DF)

2016 Monowai - Pinot Gris - Hawkes Bay - NZ - glass \$10

### **Un vague Souvenir**

Herb crumbed lambs brains, celeriac puree, smoked spec, caper jus

2016 Pirramimma Watervale - Riesling - McLaren Vale - SA - glass \$12

### **La Caille mystérieuse**

Quail bonbon, baby beet glazed in tarragon vinaigrette, prune mousse, confit quail egg, pecan crumbs

2013 Domaine Parc St Charles - Grenache - Cote du Rhone - France - glass \$9

### **Des Gambas chez Bourbon**

Vanilla butter poached prawns, ratatouille, leek crisp, mint ash (GF)

2014 Boro Hills - Sauvignon Blanc - Marlborough - NZ - glass \$10

### **Le Chou en Fleur**

Cauliflower variation, curried raisins, macadamia, carrot-almond sauce (V)

2016 Moondah Brook - Verdelho - WA - glass \$9

# Sous le Soleil

## Les Plats (\$29)

### Un Poisson nommé Normandie

Fish of the day, squid in pepper, kale, apples, cider beurre blanc (GF)  
2016 Domaine de L'aigle - Chardonnay - Languedoc - France - glass \$11

### L'authentique Confit de Canard

Duck leg confit, lemon thyme & anise reduction glaze, Napa cabbage, caramelised pear,  
white bean & Dijon mustard puree (+\$3)  
2014 Domaine de L'aigle - Pinot Noir - Languedoc - France - glass \$11

### Un Agneau bien épicé

Lamb loin, sweet potatoes variation, confit garlic, creamed haricot verts, seven spices jus (GF)  
2015 De Beaurepaire - Cabernet Sauvignon - Mudgee - NSW - glass \$10

### Le Bœuf parisien

Beef tenderloin, potatoes variation, buttered mushroom, truffle ketchup (+\$4)  
2014 Two cells - Beechworth - Shiraz - VIC - glass \$10

### Une Poule qui nage

Poule au pot & Spring vegetables (GF, DF)  
2013 Domaine Parc St Charles - Grenache - Cote du Rhone - France - glass \$9

### Une Ballade en Méditerranée

Globe artichoke hearts barigoule, cherry tomatoes, marinated feta in garlic oil, zaatar (V)  
2013 Pirramimma Reserve - Merlot - McLaren Vale - SA - glass \$10

## Accompagnements (\$9)

**Salade Mixte**  
Garden salad

**Légumes verts**  
Steamed greens

**Frites**  
Beer battered potato chips

**Petits pois & lardons**  
Bacon and Peas



# Sous le Soleil

## Les Desserts (\$12) & Fromages

### L'assiette de Fromage (\$8 per cheese)

2 Cheeses Minimum from the selection below

Gruyere  
(Cow milk)  
*(Switzerland)*

Brie de Nangis  
(Cow milk)  
*(France)*

Bleu d'Auvergne  
(Cow milk)  
*(France)*

Cabridoux  
(Goat milk)  
*(France)*

### La Tropézienne

Tart Tropezienne (cream-filled brioche)

### Un Pavé dans la Mare

Dark chocolate pavé, coffee anglaise sauce, hazelnut, crème Chantilly

### La Tarte du Printemps

Nectarine frangipane tart, vanilla bean ice cream

### L'Or rouge en Gâteau

Almond & Saffron cake, saffron syrup, sour cherry sorbet (GF, DF)

### Un Classique

Frangelico Affogato Vanilla Ice Cream a Coffee Shot & Liqueur (GF)

2016 Eagles Rest - Dessert Verdelho - Hunter Valley - glass \$10