

FRENCH SALOON

Les Boissons

VINS AU VERRE ~ BY THE GLASS

NV Thierry Fournier Réserve Brut (100ml).....	<i>Champagne</i>	29.5.-
NV Domaine de Bel-Air Crémant de Bourgogne (100ml).	<i>Burgundy</i>	19.-
NV Continental Platter Prosecco (100ml)	<i>King Valley</i>	11.5.-
'23 Smalltown 'Rag & Bone' Riesling.....	<i>Eden Valley</i>	17.-
'23 F. Duveau 'Hunaudière' Chenin Blanc	<i>Loire Valley</i>	24.-
'22 Vasse Felix Sauvignon Blanc	<i>Margaret River</i>	25.-
'23 Famille Gueguen Petit Chablis	<i>Chablis</i>	27.-
'18 Monopole by Bass Phillip Chardonnay	<i>Sth Gippsland</i>	20.-
'23 Domaine Fazi IGP Île de Beauté Rosé.....	<i>Corsica</i>	17.-
'23 Michael Hall 'Sang de Pigeon' Pinot Noir.....	<i>Adelaide Hills</i>	18.-
'23 Le Ragose Valpolicella Classico.....	<i>Veneto</i>	22.5.-
'23 Dom. Quenards Ching'in Gamay	<i>Savoie</i>	22.-
'23 Dom. de Ferrand Côtes du Rhône 'Mistral' ...	<i>Sth Rhône</i>	19.-
'22 Tellurian 'Evo' Shiraz.....	<i>Heathcote</i>	18.5.-

APERITIFS

Christian Drouin Pommeau de Normandie.....	13.-
Suze	13.5.-
RinQuinQuin à la Pêche.....	12.-
Raymond Ragnaud Vieux Pineau des Charentes	12.-
MMC1 Pineau des Charentes	13.-
Génépi d'Armoises	11.-
Henri Bardouin Pastis	13.-

BEER/CIDER

Mckay Lager ~ 4.5%.....	13.-
Bad Shepherd Lager ~ 4%	13.5.-
Mountain Culture American Pale Ale ~ 5%	14.-
Weihenstephaner Hefe Weissbier ~ 5.4% (500ml).....	16.5.-
Boatrocker Stout ~ 6.1%.....	13.5.-
Yulli's Brews 'Margot' Dry Apple Cider ~ 5%	14.5.-

LOW ALCOHOL

Heaps Normal 'Quiet XPA' ~ 0.5%.....	10.5.-
Prickly Moses Light ~ 2.9%.....	10.5.-

COCKTAILS

French 75 ~ Gin, lemon & crémant.....	23.-
Kir Royale ~ Cassis & crémant	22.-
Jaune ~ Gin, Suze, Chartreuse yellow & lemon	23.-
Paper Plane ~ Bourbon, Aperol, amaro & lemon.....	26.-
Daiquiri Nucléaire ~ Agricole Rhum, green Chartreuse & lime.....	26.-
Boulevardier ~ Whisky, vermouth & Campari.....	24.-

La Carte

SNACKS

Appellation Oysters, vermouth mignonette.....	6. ea-
Comté gougère.....	8. ea-
Feuille de Brick, whipped Brillat Savarin, caviar	15. ea-

ENTRÉE

Heirloom tomatoes, yellow peach, white onion, mojama.....	27.-
Smoked mackerel rilette, cucumber, mini English muffins.....	28.-
Kingfish, preserved lemon, lovage, nigella.....	30.-
Terrine Maison, housemade HP, grilled sourdough.....	28.-
Chicken liver parfait, chicken skin & hazelnut praline, sauternes apricots, toasted pain de lait.....	26.-
French Saloon steak tartare	32.-

MAINS

Market fish du jour	MP.-
Parisienne gnocchi, spinach velouté, goats curd, spring onion	45.-
Pork cutlet, pickled red cabbage, witlof, mustard jus.....	60.-
Steak frites.....	48.-
Wagyu rump cap, jus de Saloon	56.-
Whole roasted market fish, sauce au poivre, pommes allumettes	MP.-

ON THE SIDE

Pommes frites.....	14.-
Green beans, smoked almondine	14.-
Grilled broccolini, black garlic yoghurt	14.-
Mixed leaves, Champagne vinaigrette, fine herbs.....	12.-

CHEESE

After undergoing affinage and ageing in our underground cheese cellar at the Spring Street Grocer, each cheese is served with a matching seasonal accompaniment.

White mould: Délice D'Angental, Bourgogne, France ~ 50g.....	18.-
Washed rind: St. Nectaire, Auvergne, France ~ 50g.....	18.-
Chèvre : Délice des Deux Sèvres, Pitou, France ~ 50g.....	18.-
Hard: L'Etivaz AOP, Canton de Vaud, Switzerland ~ 50g	18.-
Blue: Raw Blue, South Gippsland ~ 50g.....	18.-
Selection of three 75g / five 125g.....	35/42.-

DESSERT

Baba au rhum, drunken blueberries.....	18.-
Tarte du jour, crème fraîche	18.-
Crème brûlée	18.-
Madeleines, chocolate	18.-

