

# FRENCH SALOON

## Les Boissons

### VINS AU VERRE ~ BY THE GLASS

NV Baron Jacques 'Cuveé Royale' Brut (100ml)..... <i>Burgundy</i>	13.-
NV Doyard 'Cuveé Vendémiaire' 1er Brut (100ml) <i>Champagne</i>	32.5.-
'23 Latta 'Granite' Riesling..... <i>Harcourt</i>	18.-
'23 F. Duveau 'Hunaudière' Chenin Blanc ..... <i>Loire Valley</i>	24.-
'23 St. JOHN Bordeaux Blanc Sauv/Sem..... <i>Bordeaux</i>	18.5.-
'23 Famille Gueguen Petit Chablis..... <i>Chablis</i>	27.-
'24 Monopole by Deep Woods Chardonnay..... <i>Margaret River</i>	21.-
'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. de Ferrand Côtes du Rhône 'Mistral'... <i>Sth Rhône</i>	19.-
'23 St. JOHN Bordeaux Rouge 'Claret'..... <i>Bordeaux</i>	18.5.-
'22 Tellurian 'Evo' Shiraz..... <i>Heathcote</i>	18.5.-

### APERITIFS

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

### BEER/CIDER

Mckay Lager ~ 4.5%.....	13.-
Bridge Road Beechworth Pale Ale ~ 4.8%.....	12.-
2 Brothers 'Taxi' Pilsner ~ 4.7%.....	14.5.-
Mountain Culture 'Status Quo' Pale Ale ~ 5.2%.....	14.5.-
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.-
Dr. Henderson ~ Fernet Branca, Crème de menthe (St. JOHN).....	25.-

## La Carte

### SNACKS

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

### ENTRÉE

Crushed fig, Riverine blue, witlof, radish, walnut.....	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.-

