

# MENU RAPIDE

MON-FRI  
LUNCH  
ONLY

MONDAY TO FRIDAY LUNCH ONLY

TWO COURSES \$55,9

THREE COURSES \$69,9

## LES ENTRÉES

### Le Conquerant Camembert Pané\*

*sourdough crumbed camembert, truffle, roasted grapes, celery, pickled walnuts & dressing*

### Rillettes de Porc\*

*pork rillettes, pistachio, roasted apple, cornichon, bread wafers*

### Moules Marinées

*local mussels, sauce escabeche, rouille, grilled baguette*

### Soupe à l'Oignon Gratinée

*French onion soup, Gruyère croûtons*

## PLATS PRINCIPAUX

### Gnocchi à la Parisienne

*sauté gnocchi, forest browns, mushrooms velouté, radicchio, tomme de chèvre*

### Cordon Bleu de Veau

*veal escalope filled w/ Gruyère & grandmother ham, parsnip puree, Madeira & sage jus*

### Entrecôte Cheeseburger\* w/ frites

### Entrecôte Signature Steak Frites\* (+\$24,9 supplement)

*Rangers Valley Black Market 270 days grain-fed Angus Beef, frites, our Secret Herb Butter Sauce*

## LES GARNITURES

*Pommes frites \$14,9*

*Secret Herb Butter Sauce\* \$5,9*

*Salade\* w/ radish, walnuts, French Dressing \$14,9*

*Charred broccolini\* beurre noisette, toasted almonds \$14,9*

## LES DESSERTS

### Profiteroles au Chocolat\*

*French vanilla bean ice cream, sauce au chocolat chaud, buttered almonds*

### Tarte de Saison\*

*Autumn fruit & frangipane tart, crème fraîche*

### Les Combes Fleuries Comté

*18 months Comté, apricot & vin jeune, lavoche*

### Coupe de Sorbet parfum du jour

\*THIS DISH CONTAINS NUTS.

MENU AVAILABLE MON-FRI LUNCH ONLY. NOT AVAILABLE ON PUBLIC HOLIDAYS.  
1.5% CARD TRANSACTION FEE. NO SPLIT BILLS.