

Entrecôte

HORS D'ŒUVRES

Mt Zero Marinated Olives	\$9,9
Vol au Vent (4) champignon de Paris, truffled Gruyère béchamel	\$16,9
King Louis XIV 'Boulettes' (4) spiced beef croquettes, Dijon mustard	\$16,9
Escargots à la Bourguignonne (6) snails baked in garlic & herb butter	\$19,9
Foie Gras & Chicken Liver Parfait w/ toasted brioche & pickled cherries	\$22,9
Trempette Française caramelised French onion dip w/ crudités	\$16,9

MENU GOURMAND

TWO COURSES \$79,9

THREE COURSES \$94,9

Soupe à l'Oignon Gratinée
French onion soup, Gruyère croutons

Crevettes au Beurre
Queensland prawns, spiced citrus butter,
flageolet beans, lemon, coriander

Soufflé Gratinée
twice baked comté soufflé,
pickled butternut pumpkin, Autumn crisps

Tartare de Bœuf
cornichon, egg yolk, sauce épicié, mustard leaf,
smoked tomato potato crisps

Bisous de feu Pétoncles
brûlée Albatross Island Scallops, shaved fennel, pomegranate,
grapefruit & white Burgundy dressing

Pieds des Porc Pané
crispy pork croquette, quail eggs, sauce gribiche, apple & frisée

~

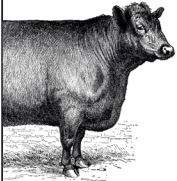
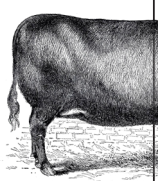
Tarte aux Tomates d'Automne
tomato galette, smoked eggplant mustard,
Ossau Iraty, red sorrel

Truite Pochée
pan-fried Dory, lemon crushed peas,
fennel crisp, pea shoots, avruga beurre blanc

Canard à l'Orange
aged duck breast, mushrooms, pomme Anna,
radicchio, spiced a l'orange sauce

Entrecôte Signature Steak Frites*
pasture-fed Cape Grim Angus Porterhouse,
frites, our Secret Herb Butter Sauce

Entrecôte Cheeseburger Royale*
w/ truffled Brie & frites

 
👑 **Filet de Bœuf (+\$12,9 supplement)**
220g Gippsland Eye Fillet, bearnaise, watercress, frites

👑 **Homard Frites (+\$29,9 supplement)**
220g demi cray tail, sauce Choron, lemon, frites

EXTRA SIDES

Pomme frites +\$9,9
*Secret Herb Butter Sauce** +\$4,9

~

Crème Brûlée traditionnelle

Mille-feuille d'Automne
caramelised pastry, praline cream, hazelnuts, pear, blackcurrant

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

Tarte au Citron
our incredible lemon tart, crème fraîche

Fromage aux Pommes
Brillat-Savarin triple creme, spiced apples, walnut crisp

*This dish contains nuts. 10% surcharge applies on weekends - 15% surcharge applies on all public holidays / no split bills. Merchant fees apply - VISA / Mastercard / AMEX 1.5%

LES COCKTAILS

Rambling Bramble <i>Sloe gin, rosé vermouth, lemon, salt, Cointreau & tonic</i>	\$22,9
French 75 <i>Bombay Sapphire Gin, sugar, lemon, Maison Mumm Petit Cordon bubbles</i>	\$21,9
Normandy Negroni <i>Calvados, Campari, Lillet Blanc, orange & almond bitters</i>	\$22,9
Entrecôte Martini <i>Gin or vodka, Dolin Dry & orange bitters - clean or dirty</i>	\$23,9
Passion Flower <i>Bacardi Blanco Rum, passionfruit & lime over crushed ice</i>	\$21,9
Bouquet <i>Bombay Sapphire Gin, St Germain Elderflower Liqueur, lemon, maraschino & bitters</i>	\$22,9
L'amandier <i>Rye whiskey, Amer Picon, sweet sherry, bitters & salt</i>	\$22,9

'MEET JOE'S SPRITZERS'

Refreshing sparkling cocktails, undiluted for pure fun!

\$17,9

LILLET

Lillet Rosé, Lillet Rouge, lemon, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

HERBAL

Peach, Yellow Chartreuse, bitters, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

CLASSIQUE

Bitters, sugar, house made maraschino cherry, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

ROBUSTE

Creme de cassis, Campari, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

VINS AU VERRE

Vins Pétillant Sparkling & Champagne

COUPE 110ML

NV Maison Mumm Sparkling Brut, Marlborough, NZ	\$12,9
NV Champagne Taittinger - Cuvée Prestige, Reims, FR	\$22,9
NV Champagne Perrier Jouët Blason Rosé, Reims, FR	\$32,9
2010 Champagne Dom Pérignon, Reims, FR	\$89,9

Blanc

2020 Domaine Berthier L'Instant Sauvignon Blanc	Coteau du Giennois, FR	\$13,9
2019 Syrahmi La Bise Marsanne Roussanne	Heathcote, VIC	\$18,9
2021 Bass River Pinot Gris	Gippsland, VIC	\$14,9
2018 Pierriek Laroche, Petit Chablis	Burgundy, FR	\$22,9
2020 Narkoojee 'Lily Grace' Chardonnay	Gippsland, VIC	\$16,9

Rosé

2020 Rameau d'Or Petit Armour	Provence, FR	\$14,9
2020 Cibonne, Tentations	Provence, FR	\$20,9

Rouge

2021 Gentle Folk, Villages Pinot Noir	Adelaide Hills, SA	\$21,9
2020 Domaine Elisa Guerin Gamay	Beaujolais, FR	\$18,9
2017 Karrowatta Dairy Block Shiraz	Adelaide Hills, SA	\$18,9
2017 Guigal Côtes Du Rhône Villages	Côtes Du Rhône, FR	\$13,9
2018 Crawford River Cabernets	Henty, Vic	\$19,9

Vin de Table

Gls 500ml

2018 Entrecôte Blanc Semillion Blend Gippsland, VIC	\$10,9	\$28,9
2018 Entrecôte Rouge Shiraz Blend Heathcote, VIC	\$10,9	\$28,9