

BISTRO GUILLAUME

PETIT PLATS

Freshly Shucked Oysters, Sauce Mignonette	6
Caviar Service – Black Pearl Sterling 30g	185
Comté Gougères (2) (V)	10
Alto Olives (V)	12
Whipped Cods Roe, Herbs, Pommes Gaufrettes	15

ENTRÉES

Koo Wee Rup Asparagus, Truffle Vinaigrette, Tete de Moine (V)	22
Twice Baked Cheese Soufflé, Sauce Roquefort	19
Hand-Cut Grass Fed Steak Tartare, Endives	28/42
Sélection de Charcuterie, Pickled Courgettes	29
Cold Smoked Salmon, Caviar, Horseradish	25

GARNITURES

Pommes Frites (V)	7
Ratatouille (V)	13
Oak Lettuce, Vinagrette (V)	11
Paris Mash (V)	13

PLATS PRINCIPAUX

Steak Frites 250g MBS 4+, Sauce Béarnaise	53
Western Plains Pork, Remoulade, Sauce Charcutière	40
Spring Lamb, Herbs de Provence, Smoked Aubergine, Fregola	42
Bannockburn Free Range Chicken, Paris Mash, Tarragon	39
Portarlington Mussels, Vermouth, Pommes Frites	38
Charcoal Grilled Whole Marron, Truffle, Café de Paris	MP
John Dory à la Meunière, Native Finger Lime	45
Gnocchi à la Parisienne, Sauce Verte, Courgettes, Aged Comte (V)	38

DESSERTS

Crêpe au Sucre, Breton Butter, Grand Marnier	21
Vanilla Bean Crème Brûlée	14
Éclair, Mixed Berries	15
Coconut Lamington Glacée, Valrhona Chocolate	19
Coupe Granita, Fruit Medley (DF) (GF)	13
Fromage Selection	
1 Fromage 25g - 10 3 Fromage 75g - 26 5 Fromage 125g - 38	



SCAN QR CODE TO VIEW
BEVERAGE MENU