

# SEPTIÈME

Brasserie & Bar

A LA CARTE

**DÎNER**  
6PM - 10PM {L.O.}  
Sundays 6PM - 9PM {L.O.}  
BAR : seven days a week  
11AM - 11PM

**LE DÉJEUNER : monday - friday**  
11AM - 2:30PM {L.O.}  
**LE BRUNCH : weekends & public holidays**  
11AM - 2:30PM {L.O.}  
**L'AFTERNOON TEA : seven days a week**  
3PM - 5PM {L.O.}

## FRUITS DE MER

Huîtres Naturelle {Natural Oyster} .....	550 <sup>pc</sup>
Huîtres à la sauce Mornay et Gruyère {Mornay Gratinated Oyster} .....	700 <sup>pc</sup>
Huîtres Frites {Fried Oyster·Saffron Aioli} .....	700 <sup>pc</sup>
Huîtres aux Lardon {Kilpatrick Oyster} .....	800 <sup>pc</sup>
Les Crevettes sur Glace .....	1,950
{Prawns on Ice· Sauce Americaine}	
Coquilles St Jacques "Sizzling" au Beurre Thermidor .....	2,100
{Sizzling Scallops Thermidor Style}	
Plateau de Fruits de Mer .....	7,800
{Seafood on Ice for Two}	

## ENTRÉE

Wagyu Steak Tartare .....	2,000
Escargots Bourguignon .....	1,950
Pâté de Campagne {Moutarde de Dijon au Cassis} .....	1,750
Add Foie Gras Sauté .....	+1,500
Assiette de Charcuterie {pour 2} .....	3,400
Pâté de Campagne·Rillettes de Porc Jambon Cru San Daniele	

## SALADES & SOUPES

La César .....	1,700
La Niçoise .....	1,800
"ASR" Avocat·Saumon Fumé et Roquettes·Vinaigrette .....	1,750
{Avocado & Smoked Salmon·Roquette·Vinaigrette}	
Soupe à l'Oignon Gratinée .....	1,300
Soupe du Jour {Today's Soup} .....	1,150

## PLATS PRINCIPAUX ~ MAINS

### Steak Frites Classique

{Char Grilled Steak with French Fries & Green Peppercorn Jus}

Black Angus {John Dee, Qld, Australia}	
Bavette {Skirt Steak} 150G .....	3,100
Entrecôte {Ribeye} 200G .....	3,600
Rangers Valley Black Angus New York Cut {NSW, Australia} 250G .....	4,600
A4 Wagyu Filet 150g .....	8,400
Add Foie Gras Sauté .....	+1,500

Poisson du Jour {Today's Fish} .....	3,200
Poitrine de Porc Grillée Caramélisée au Miel ....	3,900
{Slow Cooked Honey Glazed Pork Belly} Ratatouille	
Demi Poulet Datte Grillé .....	3,750
{Char Grilled Half Free Range Brined Datte Chicken} Sauce à l'Orange Brûlée {Burnt Orange Sauce}	
Saucisse de Toulouse Grillée et ses Lentilles .....	2,900
{Char Grilled Toulouse Sausage with Lentils, Foie Gras & Fried Egg}	
Confit de Canard {Duck Confit} .....	3,400
Endive Caramélisées·Jus de Vin Rouge {Caramelised Witlof·Red Wine Jus}	

## SIDES

Epinards aux Herbes ou à la Crème .....	650
{Herb Sautéed or Cream Spinach}	
Champignons {Sautéed Japanese Mushrooms} ...	700
Pommes Frites {French Fries} .....	550
Add Saffron Aioli .....	+100
Pommes Purée {Mashed Potatoes} .....	650

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.