
MACLEAY ST° BISTRO

LATE AUTUMN 1970's SPECIALS

1970'S FRENCH CLASSICS MENU – "CLASSIQUES FRANÇAIS DES ANNÉES 1970"

COCKTAIL

French Martini (Chateau Chambord, Vodka & Pineapple Juice) \$20

ENTREES

Pot de Mousse de Saumon à la Baguette
Pot of Salmon Mousse w French Baguette \$14

Crevettes à l'ail et au Piment
Garlic Prawns in Prawn & Chilli Bisque with Baguette \$25

Escargots de Bourgogne
Snails baked in Garlic and Parsley Butter w Baguette \$26

MAINS

Moules Marinières et Frites
Steamed Black Mussels in White Wine, Thyme, Garlic, Parsley & Cream, w French Fries \$32

Tourte aux Poissons de la Côte d'Azur
Côte d'Azur Fish Pie with Pomme Purée \$38

Caserole de Bœuf Traditionnelle avec Purée de Pomme de Terre et Baguette Grillée
Traditional Beef Casserole with Potato Puree and Toasted Baguette \$36

Chateaubriand Béarnaise pour Deux
Organic Grass Fed Eye Fillet w Béarnaise Sauce, Chunky Potatoes & Green Beans for Two \$130

SUNDAY LUNCH & DINNER

Poulet Rôti et Légumes pour deux: Dimanche seulement
Sunday Roast for Two: Lunch & Dinner only
Roast Chicken Breast, Baked Pumpkin, Roasted; Eschallots, Carrots & Potatoes (\$38pp) \$76
Sauce: Pot of Eschallot, Mushroom & Thyme Infused Cream Sauce \$4

DESSERTS

Affogato avec Frangelico /Affogato w Frangelico \$12
Crêpes Suzettes / Crepes Suzettes \$17, (Flambée with Grand Marnier +\$10) \$17/27