

**Breakfast: until 11:30am**

**Toast** with choice of house jam, blood orange marmalade, vegemite, peanut butter **9**  
*Pain grillé avec choix de confiture, marmelade, légumes, beurre d'arachide*

**Fruit Toast** with orange and chia butter **13**  
*Fruit Toast à l'orange et au chia*

**Poached Eggs** on sourdough and Pepe Saya butter **14**  
*Œufs pochés sur du pain grillé*

**Handmade Crumpets** by *Merna* with mascarpone, persimmon and saffron honey **17**  
*Crumpets faits à la main par Merna au miel mascarpone, kaki et safran*  
**V**

**Granola** by *Innamuse* with coconut yoghurt, preserved pear and almond milk **17**  
*Granola d'Innamuse avec yaourt à la noix de coco, poire confite et lait d'amande*  
**VG DF**

**Porridge** with parsnip, blackberry and panela sugar **17**  
*Porridge avec panais, mûre et pistache de poussière*  
**VG DF**

**Bagel** by *Smoking Gun* with smoked trout, horseradish, watercress and cream cheese **22**  
*Bagel de Smoking Gun à la truite fumée, au raifort, au cresson et au fromage à la crème*

**Avocado Toast** on Nonie's activated charcoal and quinoa bread, roast corn, finger lime and piment d'espette **22**  
*Toast à l'avocat sur pain de charbon de bois activé et de quinoa, maïs rôti, lime et piment*  
**VG DF, GF**

**Petit Sale** house cured bacon, poached egg, honey chipotle glaze, pickled grapes and mustard greens served on sourdough **26**  
*Bacon maison, œuf poché, glaçage miel-chipotle, raisins marinés et feuilles de moutarde servies sur levain*  
**GF on request**

**Mushrooms on Toast** with parmesan crisp, confit garlic, poached egg and petit herbs **26**  
*Champignons sur Toast avec craquelins au parmesan, ail confit, oeuf poché et petites herbes*

---

**Sides:** Poached Egg **3**  
Kurobuta Ham, Smoked Trout, Avocado **5**

**Bread:** Iggy's white sourdough  
or  
Activated charcoal and quinoa (GF) **2**

**Lunch: 11:45am-2:30pm**



**Iggy's bread** with local 'Rosto' olive oil and herb de Provence 5

*Tartine: A traditional French open sandwich*

**TARTINE Chicken** with creole chicken, creamed corn, roast peppers, corn, onion, nigella seeds and parsley 25

*Poulet TARTINE avec poulet créole, maïs en crème, poivrons rôtis, maïs, graines de nigelle et graines de persil*  
**DF on request**

**TARTINE Braised Rainbow Chard** with goats cheese and arugula verde 24

*TARTINE Blettes arc-en-ciel braisées*  
*fromage de chèvre et roquette verte*  
**V & VG on request**

**Duck liver PATE** by *Romeo's Fine Food*, brioche, truffle salt, cornichon and spiced baby figs 27

*PATE de foie de canard de « Romeo's Fine Food,, brioche, sel de truffe, cornichon et figues épicées*

**TERRINE Brawn** pork head cheese, house mostarda, pickled watermelon rind, Dijon mustard and grilled sourdough 25

*TERRINE Brawn avec fromage à la tête de porc, maison mostarda, zeste de melon d'eau mariné, moutarde de Dijon et grillades*  
**DF**

**SALAD** with heirloom beetroot, black barley, balsamic, house labne 25

*SALADE à la betterave, à l'orge noire, au vinaigre balsamique, à la maison et*  
**DF, V & VG all on request**

**SALAD** with chicken, verjuice, vine leaf, grapes, crouton, raddicio, petit herbs 30

*SALADE au verjuice de poulet, feuille de vigne, raisins, croûton, raddicio, petites herbes*  
**DF, GF on request**

**SALAD** with shaved cabbage, fennel, orange, handmade burrata, bottarga 25

*SALADE au chou, fenouil, orange, burrata à la main, bottarga*  
**GF, V & VG on request**

**Avocado Toast** on Nonie's activated charcoal and quinoa bread, roast corn, finger lime and piment d'espette 22

*Toast à l'avocat sur pain de charbon de bois activé et de quinoa, maïs rôti, lime et piment*  
**VG, DF, GF**



---

*Please ask your waiter for today's specials*

**Drinks**

Organic Allpress Coffee 3.5, 4 or 4.5

Chai Latte, Turmeric Latte, Hot Chocolate 5

Brewed Chai 6

Decaf, Bonsoy, Almond, Lactose Free, Mocha, Strong +0.5

Organic, Local TTotaler Tea 5  
English Breakfast, French Earl Grey, Chai,  
Peppermint & Rose, Detox, Sencha Green,  
Lemongrass + Ginger, Relax

Affogatto, Iced Coffee, Iced Mocha 8  
Latte on Ice 6.5

House made Rhubarb and Basil  
fizz 9

Orange Iced Tea 9

House made shakes 8  
Chocolate & Mint

Juice  
Just Orange 8.5  
Beetroot, Carrot, Ginger & Apple 10

Smoothie  
Banana, Dates, Cinnamon, Vegan Protein, Manuka Honey & Oat Milk 12

## Sweets

Please see the cake cart for available cakes and pastries

