

Spring / Summer 18

Breakfast: 7:00am - 11:30am

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

Fruit Toast with butter or jam **12**
Fruit Toast avec du beurre ou de la confiture

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

Handmade Crumpets with whipped goats' cheese and marinated strawberries **17**
Crumpets faits à la main avec chèvre fouetté et fraises marinées
V

Chia Pudding with macadamia milk, cocoa, coconut flakes, blueberries and cocoa nibs **16**
Pudding au chia avec lait de macadamia, cacao, flocons de noix de coco et myrtilles
DF GF VG

Bircher Muesli with poached rhubarb, coconut yoghurt and pistachio **16**
Bircher Muesli à la rhubarbe pochée et au yaourt à la noix de coco
V

Banana Loaf with buffalo ricotta, live honeycomb and maple flakes **17**
Pain aux bananes avec ricotta de buffle, nid d'abeille vivant et flocons d'érable
GF

Sides: Ham, Smoked Salmon, Avocado, Tomato, Buffalo Feta **5**

Bread: Iggy's white sourdough
or
Nonie's Rye (GF) **2**

Croque Monsieur served with bitter leaf salad and pickles **22**

Croque-Monsieur servi avec salade de feuilles amères et cornichons

Breakfast Bowl with smoked salmon, poached egg, black tahini, kale, carmague red rice, ruby grapefruit, fermented vegetables **24**

Bol de petit déjeuner au saumon fumé, oeuf poché, tahini noir, chou frisé, riz rouge carmague, pamplemousse rouge, légumes fermentés

DF GF V on request

Avocado Toast on Nonie's activated charcoal and quinoa bread, buffalo feta, heirloom tomato, lemon myrtle **19**

Toast à l'avocat sur pain au charbon actif et au quinoa de Nonie, fêta de buffle, tomate ancienne, myrte au citron

GF VG on request

'Smoking Gun' Bagels with pastrami, celeriac remoulade, watercress **17**

Bagels 'Smoking' avec pastrami, remoulade de céleri, cresson

DF

Petit Sale house cured bacon, braised peas, poached egg and sourdough **25**

Bacon maison, petits pois braisés, œuf poché et levain Petit Sale

Eggs Maltaise poached eggs, blood orange hollandaise, asparagus and sourdough **17**

Œufs Maltaise Œufs pochés, hollandaise à l'orange sanguine, asperges et levain

V

Add: Smoked Salmon 5

Ajouter: Saumon Fumé

Sides: Ham, Smoked Salmon, Avocado, Fresh Tomato, Buffalo Feta 5

Bread: Iggy's white sourdough

or

Nonie's Rye (GF) 2

Lunch: 11:45am-2:30pm

Iggy's bread with Australian olive oil and herb de Provence 5

Tartine: A traditional French open sandwich

TARTINE chicken with creole chicken, roast peppers, parsley, smoked eggplant and nigella seeds 24

TARTINE Poulet au poulet créole, rôti poivrons, persil, aubergines fumées et nigelle des graines



TARTINE heirloom tomato with marinated buffalo feta and black garlic aioli 24

TARTINE tomates anciennes avec feta de chèvre marinée et aioli à l'ail noir
V

TARTINE daily special / please ask your waiter

TARTINE spécial du jour / s'il vous plaît demander à votre serveurur

Croque Monsieur served with bitter leaf salad and pickles 22

Croque-Monsieur servi avec salade de feuilles amères et cornichons

Terrine: A meat, fish, or vegetable mixture that has been cooked or otherwise prepared in advance and allowed to cool or set in its container, typically served in slices.

TERRINE with house made ham hock, Dijon mustard, cornichon, caperberries, grilled sourdough and parsley 26

TERRINE avec jarret de jambon maison, moutarde de Dijon, cornichon, baies de mûres, levain grillé et persil

DF

Bread: Iggy's white sourdough

or

Nonie's Rye (GF) 2

SALAD with blood orange, green beans, red quinoa
almonds, piment d'espelette **20**

*SALADE à l'orange sanguine, haricots verts, amandes de quinoa
rouge, piment d'espelette*

DF GF VG

SALAD feve panzanella with broad beans, peas,
sourdough croutons, mint and pea tendrils **20**

*SALADE feve panzanella avec fèves, pois, croûtons au levain, menthe
et vrilles*

DF VG

SALAD mixed spring vegetables with handmade buffalo
burrata and petit herbs **24**

*SALADE de légumes printaniers avec burrata de buffle et petites
herbes*

DF GF VG

SALAD special / please ask your waiter

AVOCADO TOAST on Nonie's activated charcoal and
quinoa bread, buffalo feta, heirloom tomato, lemon myrtle
19

*Toast à l'avocat sur pain au charbon actif et au quinoa de Nonie,
fêta de buffle, tomate ancienne, myrte au citron*

GF VG on request

CHEESE BOARD / please ask your waiter for today's

Sweets

We have a selection of daily cakes, tarts & pastries.

Please see the cake cart for today's availabilities or ask your waiter.



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 cordials 9
Passionfruit & Basil
Blood Orange, Lemon & Thyme

Iced Tea 9
Ginger, Lemon and French Earl Grey

House made shakes 8
Chocolate & Mint
Strawberry & Chia Seed
Banana & Vanilla Bean

Juice
Just Orange 8.5
Beetroot, Carrot, Ginger & Apple 10
Watermelon, Pink Lady Apple, Raspberry 10

