



## Vasse Bar Café Festival Club Menu

9th to 13th September 2009

### Entrees

French onion soup with parmesan croutons	\$9
Chicken Liver pate with antipasto vegetables and toasted ciabatta bread	\$12

### Snails

Escargots (snails) in a garlic cream and parsley sauce	\$13
French fries with truffle sauce	\$8

### Mains

#### Rabbit

Rabbit in mustard and verjus served on a mushroom and hazelnut risotto	\$31
--	------

#### Atlantic Salmon

Grilled Atlantic salmon, sautéed scallops, crispy pancetta mash topped with wilted baby spinach	\$33
---	------

#### Beef Filet

Fillet of beef on pommes sarladaise topped with snail stuffed mushrooms finished with truffle sauce	\$36
---	------

#### Duck

Confit of Duck Pappardelle slow roasted duck with ginger, shallots, honey soy, baby spinach, sweet potato, sugar snap peas and sesame seeds	\$37
---	------

### Desserts

Apple and walnut tart with chestnut honey and double cream	\$9
Poached pears with berry sorbet	\$9
Warm chocolate croissant with espresso cream	\$9





## Vasse Bar Café Festival Club Menu

9th to 13th September 2009

### Entrées

Soupe à l'Oignon gratinée	\$9
Pâté de foies aux poulet et légumes grillés et antipasto douleur ciabatta	\$12
Escargots à l'ali, crème de persil cogens	\$13
Frites Françaises avec sauce aux truffes	\$8

### Premier

#### Lapin

A la moutard de Lapin verjus et servi sur un risotto aux champignons et noisettes	\$31
---	------

#### Saumon de l'Atlantique

D'Atlantique grillé Saumon, pétoncles sautés, purée de pancetta croustillante surmontée avec épinards flétris	\$33
---	------

#### Filet de bœuf

Filet de bœuf sur pommes sarladaise surmonté d'escargot Champignons farcis finis avec sauce aux truffes	\$36
---	------

#### Canard

Confit de canard Pappardelle, canard rôti lent aux gingembre, échalotes, et miel de soja, épinards, patate douce, pois mange-tout et graines de sésame	\$37
--	------

### Desserts

Tarte aux pommes et noix au miel de châtaignier et avec double crème	\$9
Poires pochées avec sorbet de petits fruits	\$9
Pain au Chocolat chaud avec crème à l'espresso	\$9

