



ANANAS

BAR • BRASSERIE



Entrées

Pain d'Épi 14

Wholemeal Sourdough Bread,
Salted Cultured Butter

Rillettes de Crabe 41

Spanner Crab Rillettes, Prepared Tableside A
Pair with NV Ruinart 'Blanc de Blancs' Champagne

Poireaux Confits 26

Confit Leeks,
Lentil Vinaigrette, Crispy Pig's Ears

Betteraves en Croûte de Sel 23

Salt Baked Beetroot, Fresh Cheese, Walnuts,
Radicchio & Muscat Vinaigrette,

Tartare de Bœuf 30

Hand Diced Steak Tartare,
House Made Condiments, Pain de Mie Toasts

Tripes à la Mode de Caen 24

Beef Tripe,
Cider, Apple, Chickpea Fritter

Boudin Noir maison aux Fruits d'Hiver 28

Black Pudding, Roast Apples, Quince, Cumquat Dressing

Huîtres 42 | 78

Sydney Rock Oysters,
Vermouth Mignonette, Chives A

Carpaccio des Mers 29

Raw Seafood Selection,
Horseradish Crème, Preserved Lemon & Chilli A

Soupe à l'Oignon 21

Onion Soup,
Flaky Pastry, Comté

Terrine de Campagne 18

Pork & Pistachio Terrine,
Preserved Fruits, Violet Mustard

Crevettes Grillées au Pastis 39

Grilled King Prawns,
Rouille, Pastis A

Escargots à la Bordelaise 28

Snails, Red Wine & Bone Marrow Butter,
Parsley, Espelette Crumb

Plats Principaux

Cassoulet de Légumes au Pistou 38

Slow-cooked White Beans,
Seasonal Vegetables, Pistou

Turbot Doré au Beurre Monté 56

Caramelised New Zealand Turbot,
Sugar Snaps, Lemon Butter /

Canard Confit 48

Confit Duck Leg,
Apple, Bitter Leaves, Gastrique

Bœuf Bourguignon 49

Braised Oyster Blade, Pearl Onions, Speck,
Champignon Mushrooms

Poisson Rôti à la Poêle 50

Pan Roasted New Zealand Pink Snapper,
Sauce Vierge /

Merguez d'Agneau 39

Spiced Lamb Sausage,
Ratatouille, Pan Jus

Côtelette de Porc Berkshire 48

Berkshire Pork Chop,
Buttered Cabbage, Sauce Charcutière

Steak Frites 65

250g Free-range Barley-fed Wanderer
Scotch Fillet au Poivre, Frites

À Partager

Please allow up to 45 minutes for sharing dishes

Poulet à la Moutarde 79 | 144

Roast Sun Farms' Sommerlad Chicken,
Sauce Moutarde

Côte de Bœuf 165

1kg Cape Grim Rib Eye on the Bone,
Sauce Marchand de Vin

Garnitures

Pommes Frites 16

French Fries, House Seasoning

Purée de Pommes de Terre 17

Mashed Potatoes, Butter

Carottes Rôties 18

Roast Carrots, Truffle Honey Butter

Haricots Verts 16

Steamed Green Beans,
Capers, Herb Salsa

Chou-fleur Rôti 18

Roasted Cauliflower,
Confit Tomato Vinaigrette

Salade Verte 16

Green Lettuce Salad,
Mustard Dressing

Trou Normand

Sorbet Arrosé à la Pomme Verte 11

Green Apple Sorbet with Your Choice of Liqueur

Calvados · Pommeau de Normandie · Green Chartreuse · Get 27 Mint Liqueur
Non-Alcoholic French Bloom Le Blanc Sparkling Wine

Fromages & Desserts

Fromages du Moment 29

Daily Cheese Selection (3),
Preserved Fruits, Crackers

Fraîcheur de Pomme et Melon 14

Piel de Sapo Sorbet, Green Apple,
Kiwifruit, Elderflower

Profiterole Géante 19

Choux Pastry, Hazelnut Praline Mousseline,
Raspberry Sorbet

Crème Caramel 16

Vanilla Custard, Dark Caramel

Mont Blanc façon Bombe Alaska 22

Chestnut, Prune, Armagnac,
Torched Meringue

Fondant au Chocolat 19

Warm Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream,
Coffee Anglaise

Baba d'Ananas 27

Rum-soaked Savarin, Pineapple,
Crème Fraîche Chantilly