# La Guillotine

French Restaurant

Since 1967

# Omelettes

Ordinary 2 Eggs **$15.00** | Special 3 Eggs **$17.00** | Extra Filling **$2.00**

**Lorraine**
Ham, Cheese, Onion

**Parisienne**
Mushroom

**Savoyarde**
Cheese and Potato

**Fines Herbes**
Parsley

**Layonnaise**
Onion and Potato

**Normande**
Asparagus

**Basque**
Sausage and Tomato

**Provencale**
Eggplant, Zucchini, Tomato, Capsicum and Onion

# Entrées

**Soupe à l'oignon la façon des halles** **$20.00**
Homemade traditionnal onion soup with croutons and melted cheese

**Pâté de campagne au foie de poulet et lardons** **$20.00**
Country style chicken liver and pork paté

**Crevettes marinées à l'ail et cuites dans un poelon d'huile** **$30.00**
Prawns marinated in garlic and cooked in a sizzling pot of oil

**Salade César traditionnelle** **$25.00**
The traditionnal Caesar salad. Crispy cos lettuce, croutons,
parmesan cheese and bacon bits tossed in our own dressing

**Jambon cru au melon et au porto** **$22.00**
Proscuitto served with rockmelon and a splash of port wine

**Escargots cuits dans leurs coquilles avec un beurre à l'ail** 1/2 doz **$20.00**
Snails cooked in their shells with garlic and parsley butter 1 doz **$35.00**

**Crêpe au poulet et aux champignons** **$25.00**
Crepe filled with chicken and mushrooms

## Moules

**Moules à la provencale** — **$35.00**
Mussels cooked with ratatouille

**Moules à l'ail, au persil et à la crème** — **$35.00**
Mussels cooked with parsley, garlic and cream

**Moules marinières à la charentaise** — **$35.00**
Mussels cooked with onions, white wine and garlic

**Tous les plats de moules sont servis avec des pommes frites**
All the mussels dishes are served with fries

## Plats

**Tournedo rossini servi sur un lit de pommes lyonnaises** — **$55.00**
Beef fillet topped with a slice of foie gras, port wine sauce and sauté potatoes with onions

**Chateaubriand bearnaise et pommes frites** — **$45.00**
Char-grilled fillet of beef served with a butter and tarragon sauce served with fries

**Fillet de boeuf au poivre vert servi avec un gratin dauphinois** — **$45.00**
Beef fillet with green peppercorn sauce and a gratin of potatoes

**Cotelettes d'agneau grillées aux herbes de provence, ratatouille et purée de pommes de terre** — **$45.00**
Char-grilled lamb cutlets with herbs, ratatouille and mashed potatoes

**Magret de canard aux griottes confites au kirsh avec un gratin de pommes de terre** — **$45.00**
Duck breast with a cherry and kirsh sauce with a gratin of potatoes

**Bouchée à la reine au poulet et aux champignons, pommes frites** — **$45.00**
Chicken and mushroom in a creamy sauce served in puff pastry with fries

**Poisson du jour, accompagné de salade et de pommes frites** — **Market Price**
Fish of the day served with seasonal salad and fries

## Accompagnements

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ratatouille | **$14.00** | French fries | **$8.00** | Green salad | **$8.00** | French baguette | **$4.00** |
| Gratin potato | **$10.00** | Mixed salad | **$12.00** | Garlic bread | **$4.00** | Mashed potato | **$10.00** |

www.laguillotine.com.au

(02) 9264 1487

518 Kent St, Sydney NSW 2000

Please note a service charge of 10% applies for groups of 10 or more.