

# BONDI TRATT

## LUNCH & DINNER

7 jours déjeuner à partir de 12h | dîner à partir de 17h

Réservations fortement recommandées

Un supplément de 10% s'applique le week-end

Un supplément de 15% s'applique les jours fériés

T est pour le plat signature de Tratt

V pour Végétarien VV pour Végétalien

Verres à vin Bondi Tratt boîte de 2	37
Bondi Tratt sous-verres lot de 4	32

## ANTIPASTI

Focaccia & Rio Vista huile d'olive extra vierge VV	3,5 pièce
Pain turc à l'ail V	9.5
Olives marinées, feta de vache & dukkah, focaccia V	23
Huîtres de la côte sud fraîchement écaillées, vinaigre de récolte tardive et 7 noir	\$ pour 1   42 \$ pour 6   84\$ pour 12 poivre
Dip tarama, poutargue & pollen de fenouil, pain plat aux herbes T	23
Fleurs de courgettes panées farcies à la feta de chèvre et au citron, 17 \$ truffé, pecorino V	pour 2   34\$ pour 4 miel
Tartare de thon, crème fraîche, orange sanguine, oignon, ciboulette, huile de mandarine, witlof, petites pommes de terre	35
Steak tartare, mayonnaise truffée, parmesan, chips de gibier	35
Fritti de calamars croustillants, aioli, roquette	34
Boulettes d'agneau au four dans du sugo aux tomates, scamorza fumée, ricotta, pain grillé aux herbes	34   42
Bugs (petits crustacés) rôtis au beurre d'ail et de piment, mozzarella de bufflonne T	45   80
Assiette d'antipasti : olives, houmous, feta de vache, pesto de tomates cerises et basilic, serrano, salami doux, salami piccante, cornichons, melon, poivrons grillés, pain plat	54

## INSALATE & CONTORNI

Panzanella aux tomates et concombres, mozzarella de bufflonne V	32
Choux de Bruxelles croustillants, pois chiches, grenade, oignons marinés, herbes VV	28
Roquette, fenouil, poire, chèvre, noix, vinaigrette balsamique V	28
Salade composée de feuilles & fines herbes, vinaigrette moutarde, parmesan V	17
Aubergines grillées, yaourt tahini à l'ail, noisettes, herbes V	18
Fritti aux fleurs de chou-fleur, mayonnaise, gremolata, vinaigrette au piment V	18
Potiron rôti à la marocaine et au miel, feta, amande fumée V	18
Brocolini grillé, prosciutto & pain pangrattato, citron	18
Haricots verts sautés & pousses d'ail V	17
Frites & aioli V	16,5

## PIZZE

Toutes les pizzas contiennent du fromage sauf demande et sont étirées à la main

Base sans gluten 3 | ajouter les anchois 3 | ajouter les olives 3

### ROSSE (base tomate)

Margherita : fior di latte, basilic V	27
Prosciutto : fior di latte, jambon fumé, ananas	32
Pepperoni doux : fior di latte	32
Diavola : scamorza fumée, pepperoni fort	32
Capricciosa : fior di latte, jambon, champignon, olives, artichaut	32
Citrouille : fior di latte, potiron, betterave argentée, olives, oignon, feta, roquette V	31
Kofta d'agneau : fior di latte, oignon caramélisé, olives, betterave argentée, provolone, yaourt harissa	32
Crevettes : fior di latte, ail, piment, pesto de basilic, roquette (base BIANCHI mascarpone)	36
Pommes de terre & ail rôti au miel : fior di latte, oignon caramélisé, romarin & fromage de chèvre V	30
Quatre fromages truffés : fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesan, roquette, citron VT	31
Saucisse italienne & brocolini : fior di latte fumé, pesto, tomates semi-séchées	32

## PASTA

Les pâtes sont faites maison | gnocchis et pâtes sans gluten (végétaliens) 3

Gnocchis à la ricotta, sauce Napoli, ricotta, basilic V	34
Rigatoni, sauce Napoli, ricotta, basilic V	34
Gnocchis ricotta poêlés, légumes verts, maïs, tomate mi-séchée, fromage de chèvre V	38
Gnocchis à la ricotta, ragoût bolognaise, ricotta, basilic	38
Pappardelle, ragoût bolognaise, ricotta, basilic	38
Cheveux d'ange, palourdes, piment, ail, vin blanc, persil	41
Cheveux d'ange, thon jaune rare, courgettes, roquette, piment, citron, câpres	42
Mafaldine, saucisse de porc, crevettes, chili & beurre dashi	42
Spaghetti, chair de crabe nageur bleu, seiche, ail vert, piment, rapini T	42

## PESCE

Moules 600g, tomate épicée, piquillos, basilic & chips	38
Filet de vivaneau croustillant pané & chips, cornichons, tartare	39
Cacciucco : ragoût de poisson à la tomate italienne, poisson blanc, punaise entière, moules, palourdes, pétoncles, levain grillé et aioli	53

## CARNE

Croupe de Wagyu Rangers Valley 7+, sauce Diane, frites	300g 59   600g 115
--	--------------------

## DOLCI

Tiramisu, copeaux de chocolat V	21
Tarte moelleuse au chocolat, mûres, croquant aux noix, glace aux noisettes V	21
Pomme, fraise, crumble de rhubarbe, glace à la vanille V	21
Zeppole (beignets à la ricotta), sauce chocolat, glace vanille VT	21
Sélection de glaces et sorbets V	5,5 par cuillère 21
Affogato avec Amaretto, Frangelico ou Licor	43 V

## BONDI TRATT COCKTAILS

Gin Bondi Negroni Bondi Liquor Co, Pauvre Toms Imbroglia, Maidenii 25	
Boom Boom Bondi Liquor Co Gin aux agrumes, fleur de sureau, citron, prosecco 24	
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, eau gazeuse 22	
Bondi Liquor Co Martini	
Gin d'eau salée (olive) ou gin aux agrumes (éclat de citron)	26

## CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, eau gazeuse	22
Gin Negroni, Campari, vermouth	25
Negroni Sbagliato Campari, vermouth, prosecco	25
Margarita Tequila, Cointreau, citron vert	25
Bellini Prosecco, purée de pêche et liqueur	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, crème de cacao, espresso	25
Vodka Cosmopolitan, Cointreau, canneberge, citron vert	25
Mojito Rhum blanc, citron vert frais, menthe, soda	22

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Punch soda à la fleur de sureau Mélange d'orange et de menthe, fleur de sureau, soda 17	
Might-Tai Jus de canneberge, purée de mangue, menthe, mélange tropical 17	

## BEER

Bondi Brewing Co Beach Beer Bondi XPA 4,7% Agrumes frais et fleurs	14
Young Henry's Natural Lager 4,2 % non filtrée, de style allemand traditionnel. Malt léger Young Henry's	14
Newtownner Pale Ale 4,8% Croustillant, bon malt, un peu de houblon. Notre pale ale préférée Sydney Brewery Pilsner 5,0%	14
Style tchèque typique, amertume épicée, malt subtil Sydney Brewery Lager 4,7% Propre, facile à boire, saveurs légères Sydney Brewery	14
East Coast IPA 7% Comme une pale ale américaine, agrumes et fruits tropicaux. Ça donne un coup de pied !	14.5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9 % Bière noire, notes riches de chocolat et de café	14
Peroni Nastro Azzurro 5,1 %	14
Menabrea Bionda Premium Lager 4,8 % Coopers	14
Premium Light 2,9 % Carlton Zero 0 %	10
	10

## CIDER

Cidre original de Sydney Brewery 4,5 % Cidre	14
d'agave et de gingembre de Sydney Brewery 4,5 %	14

## JUICE

Orange   Canneberge   Pamplemousse rubis   Pomme   tomate	7
---	---

## SOFT DRINKS

Bière au gingembre Bundaberg	8
Coca-Cola   Coca Sans Sucre   Limonade   Soda au gingembre	7
Soda rubis au pamplemousse	8
Thé glacé au citron   Thé glacé à l'hibiscus pétillant (tous deux sucrés) 8	
Eau gazeuse par personne	4

## WINE

Notre petite liste est spécialisée dans les vins italiens et les cépages italiens cultivés en Australie. Vous ne trouverez pas de Riesling, ni de rosé français.

Vous y trouverez des vins cultivés et choisis avec amour qui, selon nous, conviennent parfaitement à notre alimentation. Demandez une recommandation!

OR signifie Organique

PF signifie Sans Conservateur

## SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Fruits croquants, secs et légers 17   74	
Champagne Collet NV 375ml 84   750 ml 145	
Nez floral épicé, pain grillé, pêche et bons moments	

## WHITE BY GLASS & BOTTLE

Le Pass Sauvignon Blanc 2023	15   63
Groseilles à maquereau, citron vert, typique de Marlborough	
Casalforte Pinot Grigio 2022 Pomme, nashi, fleurs 16   63	
Symphonia Arneis 2022 Poire, citron, sel minéral 16   66	
Timo Vermentino 2022 Fleurs & citron vert, romarin et pêches 18   73	
Rosenthal Chardonnay 2023 18   73	
Crèmeux de fruits à noyau, brioche, pain grillé et un parfum de mer	

## WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 OU Facile, léger et fruité. Poires, melon, citron vert 55 Jules Taylor	
Sauvignon Blanc 2023 Le meilleur de Marlborough, pamplemousse, agrumes, herbes	71
Talo Fiano 2021 Fleurs, pêches et étés italiens Patrick Sullivan	74
Chardonnay 2023 Chêne frais, vanille, agrumes et une touche de minéraux	76
Lobethal Road Bacchant Chardonnay 2022 Beurre & chêne, pêche blanche, agrumes, biscuit Pieropan Soave	81
2023 citron vert acier, chèvrefeuille, litchi	87

## ROSÉ

Golden Child Syrah Rosé 2023 fruité, pamplemousse rose, léger 18   73	
Eloge des Ombres Sangiovese Grenache Rosé 2024 18   73	
Notre préféré. Fraises, pastèque, canneberge, finale sèche et acier	

## RED BY GLASS & BOTTLE

Manoro Montepulciano 2021 Prune juteuse, épices, tanins légers à moyens qui s'adoucissent rapidement Il Pumo	15   63
Sangiovese 2022 Confiture de cerises, myrtilles, un pique-nique italien facile Pinot Noir léger OU	16   67
2023 Saveurs savoureuses. Gibier, prune, fraise Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023 Prune	18   79
mûre, poivre et épices Biscardo Neropasso 2020 Fruits semi-secs, fumé, café	19   81
	19   81

## RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Non filtré, prunes, cacao et épices	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Légèrement autoritaire Barossa	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 Baies juteuses, violette, bon gobelet	71
Rivers Lane Shiraz 2018 OU Baies riches, chocolat, tanins souples 77	
Sherrah Grenache 2023 PF Confiture de Mûres, tartinable épaisse	81
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2021	85
Mûre, poivre, tanins fins et finale longue	
John Duval Plexus SGM 2021 Fruits noirs, herbes séchées	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Prunes sanguines, myrtilles, texture riche	

## BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE