

BONDI TRATT



Chine | | | espagnol | Français | allemand |
Portugais (Brésil)

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 comme plat signature de Tratt

V comme Végétarien

Discutez avec le personnel des options végétaliennes et sans gluten

Coffret de 2 verres à vin Bondi Tratt 37
Lot de 4 sous-verres Bondi Tratt 32

ANTIPASTI

Focaccia et huile d'olive extra vierge V	3,5 chacun
Pain turc à l'ail V	9.5
Olives marinées, feta de vache et dukkah, focaccia V	23
Huitres fraîchement écaillées de la côte sud, vinaigre de vin rouge et poivre noir 7 \$ pour 1 42 \$ pour 6 84 \$ pour 12	
Tarama dip, poutargue et pollen de fenouil, pain plat aux herbes T 23	
Fleurs de courgettes panées farcies à la feta de chèvre et au citron, miel truffé, pecorino V 17 \$ pour 2 34 \$ pour 4	
Tartare de thon, crème fraîche, orange, oignon, ciboulette, huile de mandarine, witlof, pommes de terre allumettes	35
Steak tartare (cru), mayo truffée, parmesan, chips de gibier	35
Fritti de calamars croustillants, aioli, roquette 34	
Boulettes d'agneau cuites au four avec sauce tomate, scamorza fumée, ricotta, pain grillé aux herbes 34 42	
Bugs (petit crustacé), rôtis au beurre à l'ail et au piment, mozzarella di bufala 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, nectarines et concombres, mozzarella de bufflonne V	33
Choux de Bruxelles croustillants, pois chiches, grenade, oignon mariné, herbes V	28
Roquette, fenouil, poire, fromage de chèvre, noix, vinaigrette balsamique V	28
Salade mixte, feuilles et herbes, vinaigrette à la moutarde, parmesan V 18	
Bébé gemme, anchois, bacon, oignon, vinaigrette à la moutarde 18	
Aubergines carbonisées, yaourt à l'ail et au tahini, noisettes, herbes V 18	
Potiron rôti marocain et miel, feta, amandes fumées V18	
Brocolini grillé, prosciutto & pain pangrattato, citron 18	
Haricots verts sautés et pousses d'ail V 18	
Frites et aioli V	17

PIZZE

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

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

ROSSE 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	
Potiron : fior di latte, potiron, bette à carde, 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 et ail rôti au miel : fior di latte, oignon caramélisé, romarin et 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
Ragu Bolognese, fior di latte, oignons marinés, basilic, parmesan 34	

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 poêlés à la ricotta, légumes verts, potiron, tomates semi-séchées, 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	42
Cheveux d'ange, thon jaune rare, courgette, roquette, piment, citron, câpres	42
Mafaldine, saucisse de porc, crevettes, piment et beurre dashi	42
Spaghetti, chair de crabe nageur bleu, seiche, ail vert, piment, rapini T	42

PESCE

Moules 600g, tomates épicées, piments piquillos, basilic & chips 38	
Filet de vivaneau pané croustillant et frites, cornichons, tartare 39	
Cacciucco : ragoût de poisson à la tomate italienne, poisson blanc, insecte entier, moules, palourdes, pétoncles, pain au levain grillé et aioli	53

CARNE

Rumsteak de Wagyu 9+, sauce Diane, frites 300g 62 | 600g 118

DOLCI

Tiramisu, copeaux de chocolat V	21
Mousse au chocolat, fraises et nid d'abeille V	21
Cheesecake au chocolat basque brûlé, mangue caramélisée V 21	
Zeppole (beignets à la ricotta), sauce chocolat, glace vanille VT	21
Sélection de glaces et sorbets V	5,5 par mesure 21
Affogato avec Amaretto, Frangelico ou Licor 43 V	

BONDI TRATT COCKTAILS

Gin Bondi Negroni Bondi Liquor Co, Pauvre Toms Imbroglio, Maidenii 25	
Boom Boom Bondi Liquor Co Gin aux agrumes, fleur de sureau, citron, prosecco 24	
Spritz au limoncello Prosecco, limoncello, eau gazeuse 22	
Bondi Liquor Co Martini	
Gin à l'eau salée (olive) ou gin aux agrumes (citron effilée)	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
Prosecco Bellini, purée de pêche et liqueur	21
Espresso Martini Vodka, Kahlua, crème de cacao, expresso	25
Vodka Cosmopolitan, Cointreau, canneberge, citron vert	25
Mojito Rhum blanc, citron vert frais, menthe, soda	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Punch au soda et à la fleur de sureau Orange et menthe poivrées, fleur de sureau, soda 17	
Might-Tai Jus de canneberge, purée de mangue, menthe, sirop d'ananas 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, style allemand traditionnel. Malt léger Young	14
Henry's Newtowner Pale Ale 4,8 % Croustillante, bon malt, un peu de houblon. Notre pale ale préférée	14
Sydney Brewery Pilsner 5,0 % Style tchèque typique, amertume épicée, malt subtil	14
Sydney Brewery Lager 4,7 %	14
Propre, facile à boire, saveurs légères	
Sydney Brewery East Coast IPA 7 % Comme une pale ale américaine, agrumes et fruits tropicaux. Elle a du peps !	14.5
Sydney Brewery Dark Lager 4,9 % Bière noire, riches notes 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

CIDER

Cidre Original de la brasserie Sydney 4,5 % Cidre	14
Agave Gingembre de la brasserie Sydney 4,5 %	14

JUICE

Orange Canneberge Pamplemousse Ruby Pomme tomate	7
--	---

SOFT DRINKS

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

WINE

OR signifie Bio | PF signifie Sans Conservateur

SPARKLING & CHAMPAGNE

Symphonia Prosecco NV Fruits croquants, secs et légers 17 74	
Champagne Collet NV 375ml 85 750ml 145	
Nez floral épicé, pain grillé, pêche et bons moments	
Laurent Perrier NV Agrumes, fruits blancs, pêche et pain grillé	160

WHITE BY GLASS & BOTTLE

Le Pass Sauvignon Blanc 2023	15 63
Groscelles à maquereau, citron vert, typique de Marlborough	
La Lot Pinot Grigio 2023 Pomme, citron vert, minéraux 16 67	
Timo Vermentino 2022 Fleurs & citron vert, romarin, pêches 17 73	
Rosenthal Chardonnay 2023 18 77	
Fruits à noyau crémeux, brioche, pain grillé et une bouffée de mer	
Edenflo Semillon Chardonnay Riesling 2022 Fleurs, écorces d'agrumes, noix de cajou, sel et tout cela est terriblement adulte	19 86

WHITE BY BOTTLE

Yarran Pinot Grigio 2024 OU Facile, léger et fruité. Poires, melon, citron vert 55	
Jules Taylor Sauvignon Blanc 2024 Le meilleur de Marlborough, pamplemousse, agrumes, herbes	71
Patrick Sullivan Chardonnay 2024 Chêne frais, vanille, agrumes et une touche de minéraux	76
Blood Moon Fiano Vermentino 2023 Pamplemousse, chèvrefeuille, pêches, pomme, camomille	81
Pieropan Soave 2023 citron vert acier, chèvrefeuille, litchi	87

ROSÉ

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

RED BY GLASS & BOTTLE

Manoro Montepulciano 2021	15 63
Prune juteuse, épices, tannins légers à moyens qui s'adoucissent rapidement	
Il Pumo Sangiovese 2022	16 67
Confiture de cerises, myrtilles, un pique-nique italien facile	
Martingale Pinot Noir 2023	17 76
Baies fraîchement cueillies, un soupçon de réglisse et de cerise	
Primo Estate Shiraz Sangiovese 2023	19 81
Prune mûre, poivre et épices	
Biscardo Neropasso 2021 Fruits semi-secs, fumé, café	19 81

RED BY BOTTLE

Ciello Nero d'Avola OR 2020 Non filtré, prunes, cacao et épices	69
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa légèrement autoritaire	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 OR Baies juteuses, violette, excellent vin de dégustation	71
Lighthand Pinot Noir OR 2024 savoureux, gibier, prune, fraise 79	
Sherrah Grenache 2023 PF Confiture de mûres, étalée épaisse 81	
Galafrey Shiraz 2019 Baies riches, épices parfumées, tanins souples 83	
Robert Sarotto Langhe Nebbiolo 2022 85	
Mûre, poivre, tannins fins et finale longue	
John Duval Plexus SGM 2022 Fruits noirs, herbes séchées	96
Wild Duck Creek Springflat Shiraz 2021	104
Prunes sanguines, myrtilles, texture riche	
Monte Bernardi Super Tuscan Merl/CS/CF/PV 2019	160
Tanins souples et volumineux, mûres, minéraux, épices douces	
Tenuta Cucco Barolo 2017 pruneaux, rose, tabac, herbes	160

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE