



chinois | coréen | Japonais | 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

Parlez à l'équipe 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 de
Pain turc à l'ail V	9,5
Olives marinées, feta de vache et dukkah, focaccia V	23
Huîtres fraîchement écaillées de la côte sud, vinaigre de vin rouge et poivre noir 7 \$ pour 1 42 \$ pour 6 84 \$ pour 12	
Tarama, 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	18 \$ pour 2 36 \$ pour 4
Tartare de thon jaune, crème fraîche, orange, échalotes, ciboulette, huile de mandarine, witlof, pommes allumettes	35
Tartare de steak Wagyu (cru), mayonnaise truffée, parmesan, frites de gibier	35
Calamars frits, roquette, aïoli et citron	34
Boulettes d'agneau au four, sauce tomate, scamorza fumée, ricotta, pain grillé aux herbes	34 42
Bugs (petit crustacé) rôtis au beurre à l'ail et au piment, mozzarella de bufflonne T	46 82
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	56

INSALATE & CONTORNI

Tomate, concombre, poivron rôti, basilic, croûtons à l'ail, olives, 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 grillées, yaourt à l'ail et au tahini, noisettes, herbes V	18
Potiron rôti marocain et miel, feta, amandes fumées V	18
Broccolini grillé, jambon et chapelure, citron	18
Fioretto de chou-fleur, dattes, herbes, pistaches, yaourt harissa V	19
Frites et aïoli V	17

PIZZE

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

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

ROSSE

Margherita : fleur de lait, basilic V	27
Jambon : fior di latte, jambon fumé, ananas	32
Pepperoni doux : fior di latte	32
Diabolo : scamorza fumée, piments forts	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	36
BIANCHI (base mascarpone)	
Pommes de terre et ail rôti au miel : fior di latte, oignon caramélisé, romarin et fromage de chèvre V	31
Quatre fromages truffés : fior di latte, gorgonzola, provolone, parmesan, roquette, citron VT	31
Saucisse italienne & broccolini : fior di latte fumé, pesto, tomates semi-séchées	32
Ragoût bolognais, 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, sauce bolognaise, ricotta, basilic	38
Pappardelle, sauce bolognaise, ricotta, basilic	38
Cheveux d'ange, palourdes, piment, ail, vin blanc, persil	43
Cheveux d'ange, thon jaune rare, courgettes, roquette, piment, citron, câpres	43
Mafaldine, saucisse de porc, crevettes, piment et beurre dashi	43
Spaghetti, chair de crabe bleu, calamars, ail vert, piment, rapini T	43

PESCE

Moules 600g, tomate épicée, piments piquillos, basilic et frites	38
Le Fish & Chips Tratt, cornichons, tartare	38
Cacciucco : ragoût de poisson à la tomate italienne, poisson blanc, insecte de la baie de Moreton, moules, palourdes, calamars, pain au levain grillé et aïoli	55

CARNE

Rumsteck Wagyu 9+, sauce Diane, frites 300g 63 600g 120	
---	--

DOLCI

Tiramisu, copeaux de chocolat V	21
Cheesecake au chocolat basque brûlé, ananas bourbon rôti V	21
Pouding aux dattes collantes, figues, glace au miel et macadamia brûlés V	21
Zeppole (beignets à la ricotta), sauce chocolat, glace vanille VT	21
Sélection de glaces et sorbets V	5,5 par cuillère
Affogato avec Amaretto, Frangelico ou Licor 43 V	21

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
Limoncello Spritz Prosecco, limoncello, eau gazeuse	22
Bondi Liquor Co Martini	
Gin à l'eau salée (olive) ou gin aux agrumes (citron effilé)	26

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, eau gazeuse	22
Gin Negroni , Campari, vermouth	25
Negroni Mauvais Campari, vermouth, prosecco	25
Margarita : •	
Tequila Blanco classique , Cointreau, citron vert, pure •	25
Tequila Blonde Tommy's Blanco, agave, citron vert, glaçons •	25
Tequila Reposado originale Tommy's , agave, citron vert, glaçons	30
Bellini Prosecco, 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
Amaretto Sour Disaronno, jus de citron, bitter, blanc d'œuf	22

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Punch au soda à la fleur de sureau Orange et menthe écrasées, 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 Sydney	14
Brewery Pilsner 5,0 % Style tchèque typique, amertume épicée, malt subtil Sydney	14
Brewery Lager 4,7 % Propre, facile à boire, saveurs légères Sydney	14
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
	10

CIDER

Sydney Brewery The Original Cider 4,5% Sydney	14
Brewery Agave Ginger Cider 4,5%	14

JUICE

Orange Canneberge Pamplemousse Ruby Pomme Tomato	7
--	---

SOFT DRINKS

Bière de gingembre Bundaberg	8
Coca-Cola Coca sans sucre Limonade Ginger Ale	7
Soda au pamplemousse Ruby	8
Thé glacé au citron Thé glacé pétillant à l'hibiscus (tous deux sucrés)	8
Eau gazeuse 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	375 ml 85 750 ml 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
Groiseilles à maquereau, citron vert, typique de Marlborough	
Corvezzo Pinot Grigio 2023 OU Pomme, citron vert, minéraux	16 67
Timo Vermentino 2022 Fleurs & citron vert, romarin, pêches	17 73
Rosenthal Chardonnay 2024	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 OR fruité, pamplemousse rose	18 73
Éloge des ombres Grenache Sangiovese Rosé 2024	73
Notre préféré. Fraises, pastèque, canneberge, finale sèche et acier	
Château L'escarelle Grenache Cinsault Syrah Rosé 2024	18 73
Fraise, orange sanguine, sentiments provençaux	

RED BY GLASS & BOTTLE

Recommandations pour Montepulciano 2021	15 63
Prune juteuse, épices, tanins légers à moyens qui s'adoucissent rapidement.	
Le Pumo Sangiovese 2022	16 67
Confiture de cerises, myrtilles, un pique-nique italien facile	
Pinot Noir Hare & Tortoise 2022	16 69
Prune, cerise, épices et un fermier avec un cigare au loin	
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
Martingale Pinot Noir 2023	76
Pirathon Blue Shiraz 2022 Barossa légèrement autoritaire	71
De Angelis Rosso Piceno 2021 OR Baies juteuses, violette, excellent vin de dégustation	71
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, tanins fins et longue finale	
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	

BYO WINE ONLY 18 PER BOTTLE