

Le Passe Temps a deux significations : passer le temps et le temps qui passe.

A une époque où tout s'accélère, un lounge est la réponse parfaite pour ralentir et profiter de l'instant présent. Nous sommes heureux que vous commenciez votre voyage, afin de revivre dans une atmosphère extravagante des années 20, au cœur de l'ancienne banque de Newcastle. Le Passe Temps est né de l'envie de mêler plusieurs univers dans un endroit étrange et empreint de poésie. L'alchimie entre un désir, une vision, et un accomplissement. L'ambition du Passe Temps est de proposer des produits français de qualité sur la table et dans le verre, le tout dans une atmosphère relaxante.

Le restaurant "La Mezzanine" propose des plats et spécialités françaises. Demandez notre menu et installez-vous dans les anciens bureaux de la banque pour apprécier la fine cuisine française.

Notre menu (entrée, plat, dessert) traditionnel s'accompagne d'un amuse bouche.

Nous vous accueillons chaque dernier vendredi du mois et tous les samedis pour une performance live : le vendredi pour une soirée dansante et le samedi pour un interlude au piano.

Le Passe-Temps has two meanings , to pass the time and times gone by.

At a time where everything is going fast, a lounge is the perfect answer to slow your day and enjoy the present time.

We are pleased your journey has brought you here, to experience an atmosphere of an after war France in the 1920's, rich with extravagance combined with a beautiful building filled with history.

Le Passe Temps was born from the desire to mix several universes in a strange place abounding with poetry. The alchemy between desire, vision and accomplishment.


The ambition of le Passe Temps is to provide quality products, traditional French food and fine French wine, in a relaxing atmosphere.

"La Mezzanine" restaurant offers French specialties and dishes.

Ask for our menu and take a seat in the former offices of the bank to appreciate fine French food. Our traditional three-course menu starts with an amuse-bouche.

We welcome you every Saturday and last Friday of every month for a live performance: Fridays for a dancing night, and Saturdays for a piano break.


























CHAMPAGNE

Charles de Cazanove, Brut intense	 \$14	 \$80
Canard-Duchêne Léonie N.V		 \$130
Canard-Duchêne Authentic 2006		 \$210
Jules Bonnet, Blanc de Noirs, Brut premier Cru 2005		 \$243
Canard-Duchêne, Charles VII		 \$170
Louis Roederer Cristal 2006		 \$480
Charles de Cazanove, Brut Rosé	 \$15	 \$89
Canard-Duchêne, Authentic Rosé		 \$110

RED WINES

Shiraz, Molly May South East Australia 2013	 \$8.50	 \$41
Cabernet-Merlot, Molly May South East Australia 2012	 \$8.50	 \$41
Merlot, Molly's Cradle McLaren Vale 2013	 \$8.50	 \$41
Cotes de Bergerac C.S.Mt, Cuvée Antoinette 2008	 \$9	 \$42
Domaine des Templiers G.S.C, 2012	 \$9	 \$42
Côtes du Rhône G.S.M, Mont Redon 2012	 \$9.50	 \$46
Beaujolais-Villages P.N, Louis Jadot 2013	 \$9.50	 \$46
Bourgogne P.N, Denis Pommier 2010	 \$9.50	 \$46
Bordeaux C.S.M, Réserve Spéciale, Rothschild 2011	 \$9.50	 \$46
Pernand-Vergelesses 1er cru P.N, "Clos de la croix de Pierre", Louis Jadot 2009		 \$138
Gigondas G.S.M, Laurence Féraud 2009,		 \$91
Côtes du Rhône G.S, Père Anselme, La Fiolle (exclusif)		 \$83
Châteauneuf-du-Pape G.S.M, Château Mont-Redon 2010		 \$93
Châteauneuf-du-Pape G.S.M.C, Père Anselme Fiole du Pape (exclusive)		 \$136

WHITE WINES

Pinot Grigio, Molly May South East Australia 2014	 \$8.50	 \$41
Sem/Sav, Charnwood, Mudgee Australia 2014	 \$8.50	 \$41
Sparkling Chard.S, Molly's Cradle Premium Brut NV	 \$9	 \$51
Sparkling Monmousseau, Chard.CB N.V	 \$9.50	 \$54
Sauvignon Blanc, Touraine, Justin Monmousseau 2013	 \$9.50	 \$46
Grande cuvée Sophie SB.S, AC Bergerac 2009	 \$9	 \$42
Côtes du Rhône R.V, Abeille – Fabre Mont-Redon 2010	 \$9.50	 \$46
Chardonnay, Molly's Cradle McLaren Vale 2014	 \$9	 \$43
Verdelho, Molly's Cradle McLaren Vale 2014	 \$9	 \$43
Petit Chablis Chardonnay, William Fèvre 2012	 \$9.50	
Chablis AC Chardonnay, William Fèvre 2012		 \$63
Pinot Gris, Domaines Schlumberger 2012	 \$9.50	 \$46
Gewurztraminer, Jean Luc Mader 2012	 \$9.50	 \$46
Riesling, Kientzler 2010	 \$9.50	 \$46
Bordeaux Supérieur Sémillon, Château Thieuley 2013	 \$9.50	 \$46
Vouvray Chenin Blanc, Domaine d'Orfeuilles 2011	 \$9.50	 \$46
Châteauneuf-du-Pape G.C.B.R, Château Mont-Redon 2010		 \$87

ROSE WINES

Côtes de Provence G.C.S, Château Riotor 2013	 \$9.50	 \$46
Bergerac Rosé, Nuit d été 2009	 \$9	 \$42
Bandol, Domaine du Gros Nore 2012		 \$63

COCKTAILS \$15

FRENCH COSMO	Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime
FRENCH BLONDE	Elderflower liquor, gin, white Lillet, lemon
FRENCH MARTINI	Vodka, Chambord, pineapple juice
FRENCH CONNEXION	Cognac, Sparkling wine, lemon juice, simple syrup
ROSE	Cherry Brandy, Vermouth, raspberry syrup
PEPA	Dry vermouth, Cognac, Vodka, Angostura
COCO CHANEL	Gin, Cointreau, tropical juice, lime
PARIS COCKTAIL	Champagne, Napoléon 1875, sugar, angostura
FRENCH 75	Champagne, gin, grenadine, lemon
KIR ROYAL	Champagne ; blackcurrant cream
SAINT TROPEZ	Rosé wine, peach syrup, lemonade
NUMBER ONE	Pimm's, Cherry brandy, orange, lemon, soda water
APHRODISIAQUE	Cointreau, gin, , lemon, cane sugar

MOCKTAILS \$9

MIGHTY BERRIES	Blackcurrant and raspberry syrup, cranberry juice
DIVIN GAULOIS	Raspberry syrup, apple juice, pineapple juice
FLORIDA	Grenadine and peach syrup, orange juice

BEERS	\$7.50	1664, Stella, Heineken, Crown Lager, Coopers light
FRENCH BEERS	\$8	Bellerose
	\$11	Gavroche
	\$25	3 Monts (750 mL)

SOFT \$5

Orangina, Perrier, Lemonade, Ginger Beer, Coke, Diet Coke, Lemon squash
Organic juice (Orange, Apple, Pineapple)
Cordial or Diabolo (Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mint, Violet)

WATER \$14 Evian, Badoit**FRENCH SPIRITS**

Ricard	Traditional drink from the South of France	\$8.50
Baumes de Venise	Sweet white wine	\$9
Martini Cinzano	Served on ice	\$8.50
Kir	White wine and blackcurrant cream	\$8.50
Chambord	Raspberry liquor created for Louis XIV	\$9.50
Cointreau	Triple sec, old generation's favorite liquor	\$9.50
Marie Brizard	Triple sec, created in 1755	\$9
Grand Marnier	Popular in Parisian Grand Hotel in 1900	\$9.50
Cognac VS	Traditional French beverage	\$10
Cognac VSOP	50 Million bottles are sold every year	\$15
Pinnacle Vodka	An interesting French made Vodka	\$10
Grey Goose Vodka	A good French vodka known worldwide	\$13

SPIRITS

Gordon's	\$9	Bombay	\$9.50
Smirnoff Vodka	\$9	Bundaberg Rum	\$9
Bacardi	\$9	Malibu	\$9
Jim Beam	\$9	Red Johnny Walker	\$9
Jack Daniel's	\$9	Maker's Mark	\$9.50
Canadian Club	\$9.50	Black Johnny Walker	\$9.50
Talisker 10 yo	\$10	Highland Park 12 yo	\$13
Glenlivet 18 yo	\$15		

Platters

CHARCUTERIE PLATTER FOR 2 PEOPLE \$26 (½ PLATTER \$13)

Pick and mix of French style deli ham, salamis and more with cornichons,
olive tapenade, butter and bread

CHEESE PLATTER FOR 2 PEOPLE \$26 (½ PLATTER \$13)

Trio of french imported cheeses, fresh fruit and bread

FOIE GRAS PLATTER FOR 2 PEOPLE \$39 (½ PLATTER \$19.5)

France most loved delicacy, made from duck, served with melting onions and crispy bread

RILLETTES DE CANARD \$18

Homemade tender potted duck cooked in white wine and herbs, served with bread

++ ADD BREAD \$3



Desserts \$11

CRÈME BRÛLÉE TRADITION

Traditional french style caramelised crème

PROFITEROLES AU CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN

Vanilla ice cream in choux pastry, warm chocolate sauce, pecan nuts

TATIN DE POIRES

Upside-down pear tart, vanilla ice cream and salted caramel

Le Passe Temps
FRENCH LOUNGE