

MAISON BÂTARD

23 Bourke Street
Melbourne

Hors d'Oeuvres & Pains

Comté Cheese Gougères
Shaved Jambon 12.5 (2pc)

Spanner Crab Tart
Fine Herbs 16.5ea

King Prawn Crumpet
Marie Rose 16.5ea

Lobster & Leek
Croquettes 15.5 (2pc)

Assortiment de Pains
Fougasse, Baguette & Sourdough 11.5

Bâtard Basket
House-Baked Baguette 9.5

Caviar

Crab et Caviar en Brioche Toastée Finger Sandwich 24.5
Asperges Vertes Steamed Asparagus, Hollandaise Sauce & Caviar 28.5

Pomme de Terre Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar 28.5
Omelette de Pommes de Terre Crispy Potato Omelette & Caviar 33.5

Salades & Entrées

Salade de Gambas King Prawn Salad, Chilli, Lime, Sesame 44.5
Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Frisée 26.5
Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Anchovy Dressing 33.5
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare 33.5
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce 44.5

Lobster Omelette Crayfish Sauce 48.5
Pâté en Croûte Pork, Chicken & Pistachio Terrine 27.5
Parfait Maison Chicken Liver Pâté 26.5
Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche 34.5
Grilled Calamari Peas, Olive Oil, Herbs 38.5

Plats Principaux

Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps 34.5 / 47.5
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce 47.5
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime 59.5

King George Whiting Mustard Parisienne 58.5
Confit Ora King Salmon Sauce Verte 48.5
Roasted John Dory Chardonnay Caper Sauce 56.5

Grillades

Tournedos Rossini 200g
Truffled Madeira, Foie Gras 88

Côte de Boeuf Bordelaise 1.2 Kg
Bone-In Rib-Eye
Red Wine & Shallot Sauce 220

Châteaubriand au Poivre 600g
Centre Cut Eye Fillet
Pepper Sauce 145

Bavette 400g/800g
Puy Lentils, Sauce Verte 88/145

Rib-Eye Steak 600g 89.5

Entrecôte Scotch Fillet 300g 52.5

New York Strip Sirloin 300g 58.5

Eye Fillet 200g 59.5

Peppercorn/Bordelaise/Béarnaise/Selection Mustards & Horseradish

Grands Plats de la Maison Bâtard

Pork Rib-Eye 600g
Potatoes, Pearl Onions 110

Poulet Rôti aux Olives
Rôtisserie Chicken, Green Olives
Half 55 / Whole 95

Canard Rôti de la Maison Bâtard
Whole Rôtisserie Duck, Peas,
Sauce Choron 145

Lobster à l'Américaine
Half Lobster, Fennel, Endive
& Citrus Salad 165

Garnitures

Maison Bâtard Pommes Frites 14.5
Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes 16.5
Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves 16.5
Ratatouille Provençale Summer Vegetables 18.5

Green Beans Confit Shallot 14.5
Gratin de Choux-Fleur Baked Cauliflower & Comté Cheese 18.5
Petits Pois et Lardons Braised Peas, White Wine, Bacon 18.5
Sautéed Spinach Chilli, Garlic 14.5

Menu de la Maison
\$165

Comté Cheese Gougères Shaved Jambon

Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps

Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche

Grilled Calamari Peas, Olive Oil, Herbs

Grands Plats

Roasted John Dory
Chardonnay Caper Sauce

Steak Bavette
Puy Lentils, Sauce Verte

Served with

Maison Bâtard Pommes Frites

Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves

Sticky Date Madeleines Crème de Café, Caramel



Supplémentaire

Oysters du Jour +8.5ea

Alternative

Châteaubriand au Poivre Centre Cut Eye Fillet, Pepper Sauce +45pp