

# MAISON BÂTARD

23 Bourke Street  
Melbourne

## Hors d'Oeuvres & Pains

Comté Cheese Gougères  
Shaved Jambon 12.5 (2pc)

Spanner Crab Tart  
Fine Herbs 17.5ea

King Prawn Crumpet  
Marie Rose 16.5ea

Lobster & Leek  
Croquettes 15.5 (2pc)

Assortiment de Pains  
Baguette & Sourdough 12.5

Bâtard Basket  
House-Baked Baguette 12.5

## 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, Rocket 28.5  
Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Anchovy Dressing 33.5  
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare 36.5  
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce 46.5

Lobster Omelette Crayfish Sauce 48.5  
Pâté en Croûte Pork, Chicken & Pistachio Terrine 28.5  
Parfait Maison Chicken Liver Pâté 27.5  
Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche 34.5  
Grilled Calamari Peas, Olive Oil, Herbs 39.5

## 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 61.5  
Confit Ora King Salmon Sauce Verte 54.5  
Roasted John Dory Chardonnay Caper Sauce 59.5

## 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 57.5

New York Strip Sirloin 300g 64.5

Eye Fillet 200g 66.5

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 65 / Whole 98

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