

# MAISON BÂTARD

23 Bourke Street  
Melbourne

## Hors d'Oeuvres & Pains

Comté Cheese Gougères  
Shaved Jambon 13.5 (2pc)

Spanner Crab Tart  
Fine Herbs 18.5ea

King Prawn Crumpet  
Marie Rose 17.5ea

Lobster & Leek  
Croquettes 18.5 (2pc)

Assortiment de Pains  
Baguette & Sourdough 15

Bâtard Basket  
House-Baked Baguette 15.5

## 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 46.5  
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 39.5  
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce 47.5

Lobster Omelette Crayfish Sauce 49.5  
Pâté en Croûte Pork, Chicken & Pistachio Terrine 28.5  
Parfait Maison Chicken Liver Pâté 28.5  
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 36.5 / 48.5  
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce 52.5  
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime 59.5

King George Whiting Mustard Parisienne 64.5  
Confit Ora King Salmon Sauce Verte 54.5  
Roasted John Dory Chardonnay Caper Sauce 61.5

## Grillades

Tournedos Rossini 200g  
Truffled Madeira, Foie Gras 95.5

Côte de Boeuf Bordelaise 1.2 Kg  
Bone-In Rib-Eye  
Red Wine & Shallot Sauce 245

Châteaubriand au Poivre 600g  
Centre Cut Eye Fillet  
Pepper Sauce 155

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

Rib-Eye Steak 600g 95.5

Entrecôte Scotch Fillet 300g 62.5

New York Strip Sirloin 300g 69.5

Eye Fillet 200g 68.5

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 67.5 / Whole 110

Canard Rôti de la Maison Bâtard  
Whole Rôtisserie Duck, Peas,  
Sauce Choron 165

Lobster à l'Américaine  
Half Lobster, Fennel, Endive  
& Citrus Salad 185

## Garnitures

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

Green Beans Confit Shallot 15.5  
Gratin de Choux-Fleur Baked Cauliflower & Comté Cheese 19.5  
Petits Pois et Lardons Braised Peas, White Wine, Bacon 18.5  
Sautéed Spinach Chilli, Garlic 14.5

*Menu de la Maison*  
\$175

**Comté Cheese Gougères** Shaved Jambon

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

**Saumon Gravlax** Cured Salmon, Sauce Gribiche

**Parfait Maison** Chicken Liver Pâté

*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

SAMPLE MENU ONLY.