

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 15.5		Bâtard Basket House-Baked Baguette 15.5	

Caviar

Crab et Caviar en Brioche Toastée Finger Sandwich	24.5	Pomme de Terre Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar	28.5
Poireaux Grilles Grilled Leeks, Hollandaise Sauce & Caviar	28.5	Omelette de Pommes de Terre Crispy Potato Omelette & Caviar	33.5

Salades & Entrées

Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Rocket	28.5	Lobster Omelette Crayfish Sauce	49.5
Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Anchovy Dressing	33.5	Parfait Maison Chicken Liver Pâté	28.5
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare	39.5	Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche	34.5
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce	47.5	Grilled Calamari Peas, Olive Oil, Herbs	39.5

Plats Principaux

Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps	36.5 / 48.5	King George Whiting Mustard Parisienne	64.5
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce	52.5	Confit Ora King Salmon Sauce Verte	54.5
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime	59.5	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 175	Lobster à l'Américaine Half Lobster, Fennel, Endive & Citrus Salad 185
---	---	---	--

Garnitures

Maison Bâtard Pommes Frites	14.5	Green Beans Confit Shallot	15.5
Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes	18.5	Gratin de Choux-Fleur Baked Cauliflower & Comté Cheese	19.5
Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves	18.5	Petits Pois et Lardons Braised Peas, White Wine, Bacon	18.5

Add Fresh Truffle 2g 17.50

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