MAISON BÂTARD

23 Bourke Street
Melbourne

Menu de la Maison 135 / 175

Hors d'Oeuvres & Pains

Comté Cheese Gougères (NF)
Shaved Jambon **15.5 (2pc)**

Spanner Crab Tart (A, NF)
Fine Herbs **19.5ea**

King Prawn Crumpet (A, NF)
Marie Rose **18.5ea**

Lobster & Leek (I, NF)
Croquettes 19.5 (2pc)

Assortiment de Pains (NF, V)
Baguette & Sourdough **15.5**

Bâtard Basket (NF, V)
House-Baked Baguette **15.5**

Caviar

Crab et Caviar en Brioche Toastée Finger Sandwich (M, NF)	**27.5**	**Pomme de Terre** Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar (I, GF, NF)	**28.5**
Avocat en Croute Avocado Toast, Olive Oil, Oscietra (NF)	**25.5**	**Omelette de Pommes de Terre** Crispy Potato Omelette & Caviar (I, GF, DF, NF)	**33.5**

Salades & Entrées

Salade de Gambas King Prawn Salad, Chilli, Lime, Sesame (A, NF)	**45.5**	**Lobster Omelette** Crayfish Sauce (I, GF, NF)	**51.5**
Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Frisee (V)	**28.5**	**Pâté en Croûte** Duck, Foie Gras & Pistachio Terrine (DF)	**29.5**
Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Chardonnay Dressing (A, DF, NF)	**33.5**	**Parfait Maison** Chicken Liver Pâté (NF)	**28.5**
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare (A, GF, DF, NF)	**42.5**	**Saumon Gravlax** Cured Salmon, Sauce Gribiche (I, NF)	**34.5**
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce (A, DF, NF)	**47.5**	**Grilled Calamari** Peas, Olive Oil, Herbs (A, GF, DF, NF)	**42.5**

Plats Principaux

Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps (GF, DF, NF)	**37.5 / 49.5**	**King George Whiting** Mustard Parisienne (A, DF, NF)	**69.5**
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce (GF, NF)	**54.5**	**Confit Ora King Salmon** Vermouth Velouté (I, GF, NF)	**54.5**
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime (A, GF, DF, NF)	**62.5**	**Snapper en Croûte** Sauce Beurre Blanc (A, NF)	**63.5**

Grillades

Tournedos Rossini (NF)
Eye Fillet 200g MB2+ Truffled Madeira, Foie Gras **95**

Côte de Boeuf Bordelaise (GF, DF, NF)
Kidman Premium Rib-Eye 1.2kg Red Wine & Shallot Sauce **245**

Châteaubriand au Poivre (NF)
Centre Cut Eye Fillet 500g MB2+ Pepper Sauce **175**

Bavette Maison (GF, NF)
Riverine 400g/800g MB2+ Puy Lentils, Sauce Vert **88/145**

Rib-Eye (GF, DF, NF)
Private Selection 600g **135**

Entrecôte (GF, DF, NF)
Private Selection 350g MB2+ **77**

New York Strip Sirloin (GF, DF, NF)
Southern Ranges 300g MB2+ **69**

Eye Fillet (GF, DF, NF)
Centre Cut 200g MB2+ **72**

Bone-in Wagyu Striploin (GF, DF, NF)
Chauvel Pure Bred Citrus-Fed 500g MB 6-7 **185**

Wagyu Eye Fillet (GF, DF, NF)
Chauvel Pure Bred Citrus-Fed 200g MB 6-7 **135**

Peppercorn/Bordelaise/Béarnaise/Selection Mustards & Horseradish

Grands Plats de la Maison Bâtard

Poulet Rôti aux Olives (NF)
Rôtisserie Chicken, Green Olives
Half 68 / Whole 115

Canard Rôti de la Maison Bâtard (GF, NF)
Whole Rôtisserie Duck, Peas, Sauce Choron **185**

Lobster à l'Américaine (A, GF, NF)
Pomme Frites, Bearnaise
195

Garnitures

Maison Bâtard Pommes Frites (GF, DF, NF, V, VG)	**17.5**	**Haricots Verts** Green Beans, Confit Shallots (GF, DF, NF, V, VG)	**16.5**
Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes (GF, NF, V)	**19.5**	**Gratin de Chou-fleur** Baked Cauliflower & Comté Cheese (NF, V)	**19.5**
Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves (DF, NF)	**18.5**	**Petits Pois et Lardons** Braised Peas, White Wine, Bacon (GF, DF, NF)	**18.5**
Ratatouille Provencale Spring Vegetables (GF, V, VG)	**18.5**	**Sautéed Spinach** Chilli, Garlic (GF, DF, NF, V, VG)	**14.5**

SEAFOOD ORIGIN (A) Australian (M) Mixed (I) Imported DIETARY INFORMATION (GF) Gluten Free (DF) Dairy Free (NF) Nut Free (V) Vegetarian (VG) Vegan

SAMPLE MENU ONLY. Dishes and ingredients are subject to change. Please inform our team of any dietary requirements or food allergies before ordering. While every care is taken, we cannot guarantee the absence of allergens due to shared preparation areas and suppliers

Menu de la Maison

$135

Oysters du Jour +8.5ea

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

Grand Plat

Poulet Rôti aux Olives
Rôtisserie Chicken, Green Olives

Served with

Maison Bâtard Pommes Frites

Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves

Sticky Date Madeleines Crème de Café, Caramel

Fromages du Jour +36.5
Comté, Jura
Époisses, Burgundy
Délice de Bourgogne, Burgundy

SAMPLE MENU

Grand Menu de la Maison

$175

Oysters du Jour +8.5ea

Comté Cheese Gougères Shaved Jambon

Parfait Maison Chicken Liver Pâté

Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare

Grilled Calamari Peas, Olive Oil, Herbs

Baby Snapper en Croûte Sauce Beurre Blanc

Grand Plat

Châteaubriand au Poivre
Centre Cut Eye Fillet, Pepper Sauce

Served with

Maison Bâtard Pommes Frites

Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves

Maison Bâtard Mousse au Chocolat
Crème Chantilly, Belgian Chocolate Shards

Fromages du Jour +36.5
Comté, Jura
Époisses, Burgundy
Délice de Bourgogne, Burgundy

SAMPLE MENU