

MAISON BÂTARD

23 Bourke Street
Melbourne

Menu de la Maison 135 / 175

Hors d'Oeuvres & Pains

Comté Cheese Gougères
Shaved Jambon 15.5 (2pc)

Spanner Crab Tart
Fine Herbs 19.5ea

King Prawn Crumpet
Marie Rose 18.5ea

Lobster & Leek
Croquettes 19.5 (2pc)

Assortiment de Pains
Baguette & Sourdough 15.5

Bâtard Basket
House-Baked Baguette 15.5

Caviar

Crab et Caviar en Brioche Toastée Finger Sandwich	27.5	Pomme de Terre Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar	28.5
Avocat en Croute Avocado Toast, Olive Oil, Oscietra	25.5	Omelette de Pommes de Terre Crispy Potato Omelette & Caviar	33.5

Salades & Entrées

Salade de Gambas King Prawn Salad, Chilli, Lime, Sesame	45.5	Lobster Omelette Crayfish Sauce	51.5
Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Frisée	28.5	Pâté en Croûte Duck, Foie Gras & Pistachio Terrine	29.5
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	42.5	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	42.5

Plats Principaux

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

Grillades

Tournedos Rossini Eye Fillet 200g MB2+ Truffled Madeira, Foie Gras 95	Côte de Boeuf Bordelaise Kidman Premium Rib-Eye 1.2kg Red Wine & Shallot Sauce 245	Châteaubriand au Poivre Centre Cut Eye Fillet 500g MB2+ Pepper Sauce 175	Bavette Maison Riverine 400g/800g MB2+ Puy Lentils, Sauce Vert 88/145
Rib-Eye Private Selection 600g 135	Entrecôte Private Selection 350g MB2+ 77	New York Strip Sirloin Southern Ranges 300g MB2+ 69	Eye Fillet Centre Cut 200g MB2+ 72
Bone-in Wagyu Striploin Chauvel Pure Bred Citrus-Fed 500g MB 6-7 185		Wagyu Eye Fillet 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 Rôtisserie Chicken, Green Olives Half 68 / Whole 115	Canard Rôti de la Maison Bâtard Whole Rôtisserie Duck, Peas, Sauce Choron 185	Lobster à l'Américaine Pomme Frites, Bearnaise 195
---	---	--

Garnitures

Maison Bâtard Pommes Frites	17.5	Haricots Verts Green Beans, Confit Shallots	16.5
Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes	19.5	Gratin de Chou-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
Ratatouille Provencale Autumn Vegetables	18.5	Sautéed Spinach Chilli, Garlic	14.5

Add Truffles 2g 17.50

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