

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
Avocat en Croute Avocado Toast, Olive Oil, Oscietra (NF) 25.5

Pomme de Terre Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar (I, GF, NF) 28.5
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
Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Frisee (V) 28.5
Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Anchovy Dressing (A, DF, NF) 33.5
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare (A, GF, DF, NF) 42.5
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce (A, DF, NF) 47.5

Lobster Omelette Crayfish Sauce (I, GF, NF) 51.5
Pâté en Croûte Duck, Foie Gras & Pistachio Terrine (DF) 29.5
Parfait Maison Chicken Liver Pâté (NF) 28.5
Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche (I, NF) 34.5
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
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce (GF, NF) 54.5
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime (A, GF, DF, NF) 62.5

King George Whiting Mustard Parisienne (A, DF, NF) 69.5
Confit Ora King Salmon Vermouth Velouté (I, GF, NF) 54.5
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)

Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes (GF, NF, V)

Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves (DF, NF)

Ratatouille Provencale Autumn Vegetables (GF, V, VG)

17.5

19.5

18.5

18.5

Haricots Verts Green Beans, Confit Shallots (GF, DF, NF, V, VG)

Gratin de Chou-fleur Baked Cauliflower & Comté Cheese (NF, V)

Petits Pois et Lardons Braised Peas, White Wine, Bacon (GF, DF, NF)

Sautéed Spinach Chilli, Garlic (GF, DF, NF, V, VG)

16.5

19.5

18.5

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

Délíce 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