

Le Bar à Huître

Oysters 7.5ea
Sydney Rock, Wapengo, NSW
Pacific, Coffin Bay, SA

Served with Sauce Mignonette & Tabasco

Fruits de Mer & Caviar

Le Petit Plateau 6 Oysters, 4 King Prawns, Kingfish Crudo	135	Pomme de Terre Baked Potato, Caviar & Crème Fraîche	28.5
King Prawn Cocktail Marie Rose	58.5	Half Southern Rock Lobster Salade Frisée	185
Siberian 50g 145 / 125g 290	Oscietra Royale 50g 180 / 125g 380	Oscietra Imperial 50g 330 / 125g 680	Grand Maison Caviar Select 500g 1350

Hors d'Oeuvres & Pain

Bâtard Basket House-Baked Baguette	15.5	Beef Bourguignon Pies	8.5ea
Comté Cheese Gougères Shaved Jambon	7.5ea	Prawn Spring Rolls Sweet Chilli	6.5ea
King Prawn Crumpet Marie Rose	17.5ea	Lobster & Leek Croquettes	11.5ea

Petits Plats

Parfait Maison Chicken Liver Pâté	28.5	Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce	47.5
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare	42.5	Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Rocket	28.5
Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche	34.5	Lobster Omelette Crayfish Sauce	51.5

Plats Classiques

Le Cheeseburger	29.5	Eye Fillet 200g MB2+ Sauce au Poivre	72
Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps	37.5	Entrecôte Private Selection 350g MB2+, Sauce Bearnaise	77
Le Club Sandwich Chicken & Bacon	34.5	Spanner Crab Linguini Lobster Oil, Herbs	52.5
Confit Ora King Salmon Vermouth Velouté	54.5	Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Anchovy Dressing	34.5
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime	62.5	Chicken Cotoletta Rocket, Endive & Citrus Salad	42.5

Grands Plats de la Maison Bâtard

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

Châteaubriand au Poivre
Centre Cut Eye Fillet 500g MB2+
Pepper Sauce 175

Lobster à l'Américaine
Pomme Frites, Bearnaise
195

Garnitures

Haricots Verts Green Beans, Confit Shallots 16.5	Maison Bâtard Pommes Frites 17.5	Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves 18.5	Gratin de Chou-fleur Baked Cauliflower & Comté Cheese 19.5
---	-------------------------------------	--	---

Add Truffles 2g 17.50

Desserts

Maison Bâtard Mousse au Chocolat Crème Chantilly, Belgian Chocolate Shards	26.5	Crème Brûlée Passionfruit	23.5
Fruits Rouges et Chantilly à la Vanille Seasonal Fresh Berries	26.5	Flan Parisien à la Vanille Vanilla Flan	19.5
Fromages du Jour 36.5 Comté, Jura Époisses, Burgundy Délice de Bourgogne, Burgundy			

After Dinner

Noisette Café 28
Hennessy VS Cognac, Dark Rum, Coffee,
Roasted Chestnut, Cream

Strawberry Sazerac 28
Tesseron Composition Cognac, Rye Whiskey,
Madeira, Absinthe, Strawberry

Maison Old Fashioned 28
Bourbon, Armagnac, Pedro Ximenez,
Banana, Walnut

Chateau Tertre du Lys ‘Or Sauternes 2020 23
DeBortoli Noble one Semillon 2021 25