

MAISON BÂTARD

23 Bourke Street

Melbourne

Menu de la Maison 135 / 175

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
Poireaux Grilles Grilled Leeks, Hollandaise Sauce & Caviar 28.5

Pomme de Terre Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar 28.5
Omelette de Pommes de Terre Crispy Potato Omelette & Caviar 33.5

Salades & Entrées

Salade de Gambas King Prawn Salad, Chilli, Lime, Sesame 45.5
Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Frisee 28.5
Tuna Niçoise Salade Tuna Salad, Anchovy Dressing 33.5
Tartare de Thon et Avocat Chopped Spicy Tuna Tartare 39.5
Salade de Crab Royale Hand-Picked Crab, Butter Lettuce 47.5

Lobster Omelette Crayfish Sauce 49.5
Pâté en Croûte Duck, Foie Gras & Pistachio Terrine 29.5
Parfait Maison Chicken Liver Pâté 28.5
Saumon Gravlax Cured Salmon, Sauce Gribiche 34.5
Grilled Calamari Peas, Olive Oil, Herbs 39.5

Plats Principaux

Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps 36.5 / 48.5
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce 52.5
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime 59.5

King George Whiting Mustard Parisienne 64.5
Confit Ora King Salmon Sauce Verte 54.5
Snapper en Croute Sauce Beurre Blanc 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 500g
Centre Cut Eye Fillet
Pepper Sauce 155

Bavette 400g/800g
Puy Lentils, Sauce Verte 88/145

Rib-Eye Steak 600g 135

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

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
Pomme Frites, Bearnaise
185

Garnitures

Maison Bâtard Pommes Frites

Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes

Salade Verte à la Française Mixed Green Leaves

Ratatouille Provencale Summer Vegetables

16.5

18.5

18.5

18.5

Haricots Verts Green Beans, Confit Shallots

Gratin de Chou-fleur Baked Cauliflower & Comté Cheese

Petits Pois et Lardons Braised Peas, White Wine, Bacon

Sauteed Spinach Chilli, Garlic

15.5

19.5

18.5

14.5