

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	Pomme de Terre Baked Potato, Crème Fraîche & Caviar	28.5
Poireaux Grilles Grilled Leeks, Hollandaise Sauce & 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	Lobster Omelette Crayfish Sauce	49.5
Soufflé au Fromage Cheese Soufflé, Pear, Hazelnut, Frisee	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	39.5	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	39.5

Plats Principaux

Hand-Cut Steak Tartare Eye Fillet, Mustard, Potato Crisps	36.5 / 48.5	King George Whiting Mustard Parisienne	64.5
Veal Escalopes Dijonnaise Mustard & Tarragon Sauce	52.5	Confit Ora King Salmon Sauce Verte	54.5
Gambas à la Plancha King Prawns, Parsley, Lime	59.5	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

Grand's 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, Béarnaise
185

Garnitures

Maison Bâtard Pommes Frites	16.5	Haricots Verts Green Beans, Confit Shallots	15.5
Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes	18.5	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 Spring Vegetables	18.5	Sauteed Spinach Chilli, Garlic	14.5

SAMPLE MENU ONLY.

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 ONLY.

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 ONLY.