

LIEU DE VIE
BACHAUMONT

RESTAURANT



DÉJEUNER

NOS REMERCIEMENTS À NOS PRODUCTEURS QUI
NOUS ACCOMPAGNENT TOUS LES JOURS

OUR THANKS TO OUR PRODUCERS WHO WORK
WITH US EVERY DAY

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS
Prices include tax and service

À LA CARTE

ENTRÉES • STARTERS

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, EAU DE TOMATES MARINÉES, HUILE DE TAGÈTE	16
Heirloom tomato salad, marinated tomato water, marigold oil	
MOUSSE DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUES NOIRES, BRIOCHE	18
Foie gras mousse, black fig chutney, brioche	
CRUDO DE THON ROUGE, ÉMULSION DE POIVRON, HUILE DE JALAPEÑO	19
Bluefin tuna crudo, pepper emulsion, jalapeño oil	

PLATS • MAINS

AGNOLOTTI DE COURGE HOKKAIDO RÔTIE ET SCARMOZA FUMÉE, GRAINES DE COURGE ET LIVÈCHE	26
Roasted Hokkaido pumpkin and smoked scamorza agnolotti, pumpkin seeds and lovage	
ECHINE DE PORC GRILLÉE, PURÉE DE BETTERAVE FUMÉE, HARISSA	28
Grilled pork collar, smoked beetroot purée, harissa	
POISSON DU JOUR, GRENOBLOISE, PURÉE DE COURGETTES D'ÉTÉ	32
Catch of the day, grenobloise style, summer zucchini purée	

DESSERTS

PANNA COTTA AUX FEUILLES DE FIGUIER, FIGUES POCHÉES	14
Fig leaf panna cotta, poached figs	
COOKIE SNICKERS, GLACE À LA CACAHUÈTE, SAUCE CARAMEL	14
Snickers cookie, peanut ice cream, caramel sauce	
ASSIETTE DE FROMAGES, CONFITURE DE MIRABELLES, CRACKERS AUX GRAINES	18
Cheese platter, mirabelle plum jam, seeded crackers	



HÔTEL
BACHAUMONT
PARIS

RETOUR

RÉSERVER



18 RUE BACHAUMONT - 75002 PARIS
RESTAURANT@HOTELBACHAUMONT.COM
01 81 66 47 50