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

TARTE TATIN AUX ÉCHALOTES, CRÈME AU MONT D'OR ET AU VIN JAUNE 17
Shallot tarte tatin, Mont d'Or and vin Jaune cream

MOUSSE DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUES NOIRES, BRIOCHE 18
Foie gras mousse, black fig chutney, brioche

CRUDO DE THON ROUGE, CONDIMENT A L'OIGNON, RAISINS, HUILE D'ANETH 19
Red tuna crudo, onion condiment, grapes, dill oil

PLATS • MAINS

AGNOLOTTI DE COURGE HOKKAIDO RÔTIE ET SCAMORZA FUMÉE, GRAINES DE COURGE ET LIVÈCHE 26
Roasted Hokkaido pumpkin and smoked scamorza agnolotti, pumpkin seeds and lovage

FAUX–FILET DE BOEUF, FRITES MAISON, JUS DE VIANDE 35
Beef sirloin, homemade french fries, beef Jus

POISSON DU JOUR, GRENOBLOISE, NAVET TOKYO 32
Catch of the day, Grenobloise style, Tokyo turnip

ACCOMPAGNEMENTS • SIDES

SALADE VERTE • FRITES MAISON • CHOU KALE ET MOUTARDE ANCIENNE 9
Green salad • Homemade french fries • Kale with wholegrain mustard

DESSERTS

BAVAROISE VANILLE TORRÉFIÉE, CONFITURE DE COINGS, PRALINÉ NOISETTE 14
Toasted vanilla bavarois, quince jam, hazelnut praline

BROWNIE AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE PÉCAN ET FUDGE AU CACAO 14
Chocolate brownie, pecan ice cream and cocoa fudge

ASSIETTE DE FROMAGES, CONFITURE DE POMMES, CRACKERS AUX GRAINES 18
Cheese platter, apple jam, seeded crackers

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE
Allergen list available upon request from our team

HÔTEL
BACHAUMONT
PARIS

RETOUR

RÉSERVER



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