

LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

NOS REMERCIEMENTS À NOS PRODUCTEURS QUI
NOUS ACCOMPAGNENT TOUS LES JOURS
OUR THANKS TO OUR PRODUCERS WHO WORK WITH US EVERY DAY

Boulangerie Poujauran, La Famille Godard, Jean-Sébastien Caillot,
Joël de Provins, Tom Saveur, Maison Memmi, Thierry Memetayer,
Christophe Latour, Boucherie Metzger, Maison Aitana,
Sylvain de trouvaille et Terroir, Maison Duperier

VINS AU VERRE

GLASS OF WINE

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

CHARLES HEIDSIECK BRUT	19
CHARLES HEIDSIECK ROSÉ	22
CHARLES LEGEND, BLANC DE BLANC	25

VINS BLANCS

WHITE WINES

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU LACOSTE, 2022	10
CHINON « LES PIEDS RÔTIS » CHÂTEAU DE COULAIN, 2021	12
ANDILLIAN, CHARDONNAY, 2020 « VIN ARGENTIN »	13
POUILLY-FUMÉ « LÉON », DOMAINE JONATHAN PABIOT, 2022	15
CHABLIS 1ER CRU VOSGROS, DOMAINE DU CHARDONNAY, 2020	18

VINS ROUGES

RED WINES

VACQUEYRAS, "LE POÊTE", DOMAINE DE LA FOURMONE, 2022	10
MORGON, CUVÉE JOSEPH, DOMAINE GAGET, 2021	13
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE, 2020	14
ANDILLIAN, CORTE UNICO UNIQUE BLEND, 2021	15
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU TOUR SAINT-PIERRE, 2021	15
MARSANNAY « SAINT URBAIN », DOMAINE JEAN FOURNIER, 2021	18

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

CÔTE DE PROVENCE, CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE », 2022	10
---	----

CIDRES & BIÈRES

CIDERS & BEERS

LAZY PANDA - BBP Lazy Panda BBP beer	8
DELTA IPA - BBP Delta Ipa BBP beer	8
TRIPLE BERTHA - BBP Triple Bertha BBP beer	8
SASSY CIDRE ROSÉ • SASSY POIRÉ Rosé Sassy cider • Perry Sassy	8
SASSY CIDRE SMALL BATCH Small batch Sassy cider	8

FORMULE MIDI LUNCH MENU

DU LUNDI AU VENDREDI
FROM MONDAY TO FRIDAY

Le Chef vous prépare un menu du jour au gré des saisons et du marché
The Chef prepares a daily menu based on seasons and market

PLAT DU JOUR 18
DISH OF THE DAY

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT 23
STARTER & MAIN OR MAIN & DESSERT

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 28
STARTER, MAIN & DESSERT

HORS D'OEUVRES APPETIZERS

OEUF, TARAMA & POUTARGUE Organic egg, tarama & bottarga	9
CECINA DE LEON Spanish Beef Ham	15
LA PISSALA, OIGNONS CONFITS, ANCHOIS Pissaladière, caramelized onions, anchovies	9
PRINTEMPS DE COURGETTE Fried zucchini flowers	7
12 ESCARGOTS PERSILLÉS 12 parsley snails	20

ENTRÉES STARTERS

ARTICHAUT MON AMOUR Artichoke, my love	19
COUTEAUX DE MER BRAISÉS, PERSILLADE NDUJA Braised razor clams, persillade with nduja	15
RAVIOLE - ASPERGES, ESPUMA NOILLY PRAT, PICKLES PRINTANIERS Ravioli - Asparagus, Noilly Prat foam, spring pickles	16
ŒUF ZEBRÉ - PETITS POIS, ÉMULSION MÉLISSE The zebra egg - peas, lemon balm emulsion	13
ODYSSEE DE POULPE - DUO DE POULPE CUIT ET CARPACCIO, AILS DES OURS Octopus odyssey - Duo of cooked octopus and carpaccio, wild garlic	22
RHAPSODIE DE BETTERAVE - FROMAGE BLANC AU RAIFORT, CACAHUÈTE Beetroot rhapsody - Horseradish white cheese, peanut	14

PLATS

MEALS

TAGLIATELLE À LA TRUFFE Truffle tagliatelle	29
BOUQUET CARMINE – NOISETTE, TOME DE BREBIS, AGRUMES Carmine bouquet - Hazelnut, ewe's tome cheese, citrus	20
CARPACCIO DE BAR – MANGUE, PIMENT NIKKEI Sea bass carpaccio - Mango, Nikkei chili	26
BLACK ANGUS – CROMESQUIS, SIPHON OS A MOELLE, SAUCE MARCHAND DE VIN Black Angus - Cromesquis, bone marrow siphon, red wine sauce	34
ROUGET ENTRE TERRE ET MER – FOIE GRAS, BOUILLABAISSE, ARGOUSIER Rouget - Foie gras, bouillabaisse, Sea Buck Thorn	36
MIGNON DE VEAU FUMÉ – POLENTA CROUSTILLANTE, OLIVES, SAUCE PLURIEL Smoked veal fillet - Crispy polenta, olives, Pluriel sauce	37
COCO-CORAIL – LENTILLES, SIPHON CURCUMA, NOIX DE COCO Lentils, turmeric foam, coconut	24
LA BELLE ENTRECÔTE 300G, SAUCE POIVRÉE, FRITES MAISON The magnificent rib eye 300 g, black pepper sauce, homemade french fries	42

À PARTAGER

TO SHARE

CÔTE DE BOEUF MATURÉE Aged beef prime RIB	130
ÉPAULE D'AGNEAU FONDANTE À LA SARRIETTE Candied lamb shoulder with savory	110

GARNITURES

TOPPINGS

FRITES MAISON Homemade french fries	6
PURÉE MAISON Home made mash potatoes	6
PETITS LÉGUMES DU JARDIN Seasonal vegetables	6
SALANOVA VERTE Green salanova	6
POLENTA CROUSTILLANTE AUX OLIVES Crispy olive polenta	6

DESSERTS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, CONFITURE Cheese plate, marmelade	15
LA RHUBARBE - CREMEUX FENOUIL, GLACE FRAISE Rhubarb - Creamy fennel, strawberry ice cream	14
POMME TATIN ROLL CALL - FEUILLETE A LA POMME, GLACE MANZANA Tatin apple roll - Apple puff pastry, Manzana ice cream	12
JUSTE UN CITRON Just a lemon	16
L'ANANAS RÔTI - MENTHE, GINGEMBRE, GLACE VANILLE Roasted pineapple - Mint, ginger, vanilla ice cream	14
FUNKY MANGO BANGO RAVIOLIS - MANGUE, PASSION, GANACHE CHOCOLAT BLANC Funky Mango Bango Ravioli - Mango, passion fruit, white chocolate ganache	15
PROFITEROLES XXL Profiteroles XXL	22
GLACE MAISON MINUTE - Chocolat, vanille, , mangue, yuzu, pomme, rhubarbe Homemade ice cream - Chocolate, vanilla, mango, yuzu, apple, rhubarb	23

DIGESTIFS

DIGESTIVE

POMMEAU DE NORMANDIE, CHRISTIAN DROUIN	10
CHARTREUSE JAUNE / VERTE	12
CALVADOS VSOP, CHRISTIAN DROUIN	20
H BY HINE, COGNAC	16
HAMPDEN 8 ANS	18
EAU DE VIE FRAMBOISE SAUVAGE, FAMILLE LEHMANN	25

CAFÉTERIE

HOT DRINKS

CAFÉ • CAFÉ ALLONGÉ • DÉCA	4
DOUBLE EXPRESSO • CAPPUCCINO • THÉ • INFUSION	6

BOISSONS

SOFT DRINKS

EVIAN 50CL • BADOIT 50CL Evian water 50cl • Badoit sparkling water 50cl	7
COCA • COCA ZÉRO 33CL Coke • Light coke 33cl	7
JUS DE POMME PÉTILLANT SASSY Sassy sparkling apple juice	7
JUS DE FRUITS ANANAS, MANGUE, FRAMBOISE, POMME, TOMATE Juices PINEAPPLE, MANGO, RASPBERRY, APPLE, TOMATO	7



HÔTEL
BACHAUMONT
PARIS

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

Majoration de 20% pour le Room Service.

Nos viandes proviennent de France, Ecosse, Hollande et Argentine. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net en euro, service inclus. Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

A 20% service charge will be added for Room Service.

All our meats are coming from France, Scotland, Netherlands and Argentina. Net price in euro, service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation. Some vintmay change during the year.