

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
SAUMUR "ELÉGANCE", CHENIN BLANC, DOMAINE GUILLOTERIE, 2022	11
ANDILLIAN, CHARDONNAY, 2020 « VIN ARGENTIN »	13
POUILLY-FUMÉ « LÉON », DOMAINE JONATHAN PABIOT, 2022	16
CHABLIS 1ER CRU VOSGROS, DOMAINE DU CHARDONNAY, 2019	18

### VINS ROUGES

#### RED WINES

VACQUEYRAS, "LE POÊTE", DOMAINE DE LA FOURMONE, 2022	10
CÔTES DU RHÔNE, "LA PART DES VIVANTS", DOMAINE GARON, 2022	12
MORGON, CUVÉE JOSEPH, DOMAINE GAGET, 2020	13
ANDILLIAN, CORTE UNICO UNIQUE BLEND, 2021	14
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU CARTIER, 2019	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 8 Delta Ipa BBP 8 beer	8
SÉLECTION DE L'ÉQUIPE Team selection	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
FOCACCIA THON, RICOTTA Tuna focaccia, ricotta	9
12 ESCARGOTS PERSILLÉS 12 parsley snails	20

## ENTRÉES STARTERS

ARTICHAUT MON AMOUR Artichoke, my love	19
OS À LA MOËLLE, PASTRAMI & TRUFFE Bone and marrow, pastrami & truffle	16
FOIE GRAS, CHUTNEY AUX ÉPICES Foie gras, spiced chutney	29
CHAMPIGNONS FORESTIER, ŒUF PARFAIT Perfect egg with mushrooms	13
SALADE CAESAR Caesar salad	15
BOUCHÉE À LA REINE AUX ÉCREVISSES, SAUCE NANTUA Vol-au-vent with crayfish, nantua sauce	14

# PLATS

## MEALS

<b>MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE BIGARADE, CROMESQUIS DE CHAMPIGNONS</b>	<b>24</b>
Roast duck breast, bigarade sauce, mushroom cromesquis	
<b>PALERON DE BŒUF CONFIT, LÉGUMES ANCIENS</b>	<b>22</b>
Braised beef chuck, heirloom vegetables	
<b>BAR AUX GIROLLES, POIREAUX AU BARBECUE, PANAIS</b>	<b>28</b>
Sea bass, girolle mushrooms, grilled leek, parsnip	
<b>CHOUX-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES DOUCES, QUINOA, DATTE METJOL</b>	<b>25</b>
Roasted cauliflower, sweet spices, quinoa, metjol date chutney	
<b>GAMBAS RÔTIES, SAUCE AUX ÉPICES DOUCES, RIZ MADRAS</b>	<b>31</b>
Roasted prawns, mild spice sauce, madras rice	
<b>CARPACCIO DE BAR, PIMENT NIKKEI</b>	<b>26</b>
Sea bass carpaccio, nikkei chili	
<b>LA BELLE ENTRECÔTE 300G, SAUCE POIVRÉE, FRITES</b>	<b>42</b>
The magnificent rib eye 300 g, black pepper sauce, french fries	

# À PARTAGER

## TO SHARE

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

# GARNITURES

## TOPPINGS

<b>FRITES</b>	<b>6</b>
French fries	
<b>PURÉE</b>	<b>6</b>
Mash potatoes	
<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS</b>	<b>6</b>
Mushroom medley	
<b>SALANOVA VERTE</b>	<b>6</b>
Green salanova	
<b>QUINOA</b>	<b>6</b>
Quinoa salad	

# DESSERTS

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, CONFITURE DE SAISON Cheese Plate, Seasonal Marmelade	15
MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ, CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES Praline chocolate mousse, caramelised peanuts	12
JUSTE UN CITRON Just a lemon	16
CRÈME CARAMEL Caramel cream	10
CRÈME BRÛLÉE Creme brulee	11
PROFITEROLES XXL Profiteroles XXL	22
GLACE MAISON MINUTE - Chocolat, vanille, café, clémentine, yuzu Homemade ice cream - Chocolate, vanilla, coffee, clementine, yuzu	23

# DIGESTIFS

## DIGESTIVE

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

# CAFÉTERIE

## HOT DRINKS

CAFÉ • CAFÉ ALLONGÉ • DÉCA	4
DOUBLE EXPRESSO • CAPPUCCINO	6
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, framboise, pomme, tomate Juices - Pineapple, raspberry, apple, tomato	7



HÔTEL  
**BACHAUMONT**  
P A R I S

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.