

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

### VINS BLANCS

#### WHITE WINES

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU LACOSTE, 2023	10
SAUMUR "ÉLÉGANCE", CHENIN BLANC, DOMAINE GUILLOTERIE, 2023	11
ANDILLIAN, CHARDONNAY, 2020 « VIN ARGENTIN »	13
POUILLY-FUMÉ « LÉON », DOMAINE JONATHAN PABIOT, 2023	16
CHABLIS 1ER CRU VOSGROS, DOMAINE DU CHARDONNAY, 2019	18

### VINS ROUGES

#### RED WINES

VACQUEYRAS, "LE POÈTE", DOMAINE DE LA FOURMONE, 2023	10
CÔTES DU RHÔNE, "LA PART DES VIVANTS", DOMAINE GARON, 2022	12
MORGON, CUVÉE JOSEPH, DOMAINE GAGET, 2022	13
ANDILLIAN, CORTE UNICO UNIQUE BLEND, 2019	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 », 2023	10
---	----

# CIDRES & BIÈRES

## CIDERS & BEERS

PINK SUN MIRAGE PALE ALE · BIÈRE SANS ALCOOL Pink sun mirage Pale Ale · alcohol-free beer	7
DELTA IPA - BBP Delta Ipa BBP beer	8
LAZY PANDA - BBP Lazy Panda 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

# ENTRÉES

## STARTERS

PAIN AU LEVAIN, DÉLICE DE BOURGOGNE ET CREVETTES AU BEURRE, VIN BLANC ET SAUGE	14
Sourdough bread, délice de bourgogne cheese and shrimp in butter, white wine and sage	
TORTILLA, SÉRIOLE EN SAUMURE CHAUDE, MAYONNAISE GOJI, SAUCE SRIRACHA, ŒUF DUR RÂPÉ ET CÂPRES	17
Tortilla, lightly cured seriola, tartar mayo, sriracha sauce, scallion, grated hard-boiled egg, and capers	
POULPE, POMMES DE TERRE, ŒUF ET SAUCE TOMATE	15
Octopus, potatoes, egg and tomato sauce	
CHOU-RAVE AU JOSPER, FROMAGE BÛCHE DE CHÈVRE, OLIVES NOIRES ET CHUTNEY DE PIMENT	11
Kohlrabi from the Josper, goat cheese, black olives and chili chutney	
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, CAVIAR, ASPERGES ET HUILE D'ARGAN.	19
Carpaccio of beef fillet, caviar, asparagus and argan oil	

# PLATS

## MEALS

SALADE D'ÉPAULE D'AGNEAU EFFILOCHÉE, LAITUE CROQUANTE, ENDIVE BRAISÉE, CITRON CONFIT, MENTHE, PERSIL ET SAUCE CÉSAR	23
Shredded lamb shoulder salad, crisp lettuce, braised endive, preserved lemon, mint, parsley and Caesar dressing	
CHOU RÔTI, TABASCO VERT, FROMAGE PECORINO ET CRÈME DE PIGNONS DE PIN	19
Roasted cabbage, green Tabasco, pecorino cheese and pine nut cream	
RIS DE VEAU, SAINT-JACQUES, BRIOCHE ET SAUCE XO	33
Veal sweetbreads, scallops, brioche and XO sauce	
CALAMARS, ÉPINARDS, TAHINI ET POIS CHICHES	27
Calamari, spinach, tahini and chickpeas	
FILET DE POISSON, POK CHOY, CHOU-RAVE, PETITS POIS, YAOURT GREC	29
Fish fillet, pok choy, kohlrabi, peas,	
POISSON ENTIER, MARINADE ZAAATAR, LÉGUMES AU JOSPER	31
whole fish, zaatar marinade, josper-grilled vegetables	
CÔTELETTES D'AGNEAU ET TORTELLINI DE VIANDE AU BOUILLON DE BŒUF	34
Lamb chops and meat tortellini in beef broth	
ENTRECÔTE, LÉGUMES AU JOSPER, FRITES CHIMICHURRI ET SAUCE GORGONZOLA	42
Ribeye steak, Josper-grilled vegetables, chimichurri fries and gorgonzola sauce	

# PIÈCES DE VIANDE

## PIÈCES DE VIANDE

T-BONE, LÉGUMES AU JOSPER, FRITES CHIMICHURRI, SAUCE GORGONZOLA	130
T-bone, vegetables from the Josper, fries, chimichurri and gorgonzola sauce	
CÔTE DE BŒUF, LÉGUMES AU JOSPER, FRITES, CHIMICHURRI ET SAUCE GORGONZOLA	119
Côte de bœuf, Josper-grilled vegetables, fries, chimichurri and gorgonzola sauce	

# DESSERTS

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, CONFITURE DE SAISON Cheese Plate, Seasonal Jam	15
TARTELETTE TOUT CHOCOLAT, TONKA All-chocolate tartlet with tonka bean	14
UN PARIS-BREST ... Paris-Brest	12
POMME AU FOUR, SABLÉ, SORBET POMME VERTE Baked apple, shortbread, green apple sorbet	14
PROFITEROLES XXL Profiteroles XXL	22
MERINGUE, SORBET MANGUE-CORIANDE, PASSIONELLE Meringue, mango-coriander sorbet, passion fruit, and lemongrass	13

# DIGESTIFS

## DIGESTIVE

POMMEAU DE NORMANDIE, CHRISTIAN DROUIN	10
CHARTREUSE JAUNE OU 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, fraise-framboise, pomme, tomate, abricot Juices - Pineapple, strawberry-raspberry, apple, tomato, apricot	7
THÉ GLACÉ Ice tea	7



HÔTEL  
**BACHAUMONT**  
P A R I S

RETOUR

RÉSERVER

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 may change during the year.