

L I E U D E V I E
B A C H A U M O N T
R E S T A U R A N T

BY CHEF OHAD AMZALLAG

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

ENTRÉES

STARTERS

CARPACCIO DE CHOU RAVE RÔTI, CRUMBLE DE PISTACHE, OLIVES, FROMAGE DE CHÈVRE, TABASCO VERT	15
Roasted kohlrabi carpaccio, pistachio crumble, olives, goat cheese, green tabasco	
SASHIMI DE SÉRIOLE, SALSA DE TOMATES VERTES, KOMBUCHA AU THÉ NOIR, RADIS, SAUCE PONZU	17
Yellowtail sashimi, green tomato salsa, black tea kombucha, radish, ponzu sauce	
SALADE DE THON ET POMMES DE TERRE TIÈDES	17
Tuna and warm potato salad	
POMMES DE TERRE, CRÈME FRAÎCHE, KIMCHI, OIGNONS ET ŒUFS DE TRUITES	17
Potatoes, crème fraîche, kimchi, onions, trout eggs	

SMØRREBRØD

SMØRREBRØD

HARENG, CRÈME FRAÎCHE, POMMES, OIGNONS GRELOTS	12
Herring, crème fraîche, apples, pearl onion	
AVOCAT, ÉPINARDS CUIITS, ŒUF POCHÉ, MOUSSE DE BÉCHAMEL	13
Avocado, cooked spinach, poached egg, béchamel foam	
CREVETTES ET POMMES DE TERRE, MAYONNAISE, ŒUF MOLLET, ŒUFS DE TRUITE	13
Shrimps and potatoes, mayonnaise, soft boiled egg, trout eggs	

PLATS

MEALS

CHOU RÔTI AU CHARBON, TABASCO VERT, PECORINO, CRÈME DE PIGNONS DE PIN	23
Charcoal roasted cabbage, green tabasco, pecorino, pine nut cream	
SCHNITZEL D'AUBERGINE, SAUCE TOMATE, BURRATA, ÉPINARDS	19
Eggplant schnitzel, tomato sauce, burrata, spinach	
FILET DE POISSON, AGNOLOTTI MASCARPONE, ÉPINARDS, GARUM DE PETIT-LAIT	33
Fish fillet, mascarpone agnolotti, spinach, whey garu	
BAR DE LIGNE RÔTI AU FOUR À CHARBON, SALSA DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	39
Seabass roasted in a charcoal oven, wild mushroom salsa	
SCHNITZEL DE POULET FRIT, SALADE DE POMMES DE TERRE, ŒUF POCHÉ	27
Fried chicken schnitzel, potato salad, poached egg	
CÔTELETTES D'AGNEAU TAHINA, TOMATES RÔTIES, LÉGUMES GRILLÉS	37
Lamb chops, tahina, roasted tomatoes, vegetables on the grill	
ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU POIVRE, PURÉE	43
Grilled ribeye steak, pepper sauce, mashed potato	
SHORT RIBS D'AGNEAU	51
Lamb Short ribs	
CÔTE DE BŒUF AU FOUR À CHARBON	130
Charcoal oven-roasted côte de bœuf	