

LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

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

CONCOMBRE TRANCHÉ, RÉMOULADE AU MISO, FURIKAKE Sliced cucumber, miso rémoulade, furikake	11
HUÎTRE, CAVIAR, GRANITÉ CONCOMBRE-CITRON VERT AU ESTRAGON ET ZESTE DE CITRON VERT (2 PIÈCES) Oyster, caviar, cucumber-lime granita with tarragon and lime zest (2 pcs)	15
CARPACCIO DE CHOU RAVE RÔTI, CRUMBLE DE PISTACHE, OLIVES, FROMAGE DE CHÈVRE, TABASCO VERT Roasted kohlrabi carpaccio, pistachio crumble, olives, goat cheese, green tabasco	15
SASHIMI DE SÉRIOLE, SALSA DE TOMATES VERTES, KOMBUCHA AU THÉ NOIR, RADIS, SAUCE PONZU Yellowtail sashimi, green tomato salsa, black tea kombucha, radish, ponzu sauce	17
TARTARE DE THON ROUGE, AUBERGINE BRÛLÉE, PIMENT FERMENTÉ, CRÈME FRAÎCHE Tuna tartare, charred eggplant, fermented chili, crème fraîche	17
SALADE DE THON ET POMMES DE TERRE TIÈDES Tuna and warm potato salad	17
POMMES DE TERRE, CRÈME FRAÎCHE, KIMCHI, OIGNONS ET ŒUFS DE TRUITES Potatoes, crème fraîche, kimchi, onions, trout eggs	17

SMØRREBRØD

SMØRREBRØD

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

PLATS

MEALS

CHOU RÔTI AU CHARBON, TABASCO VERT, PECORINO, CRÈME DE PIGNONS DE PIN Charcoal roasted cabbage, green tabasco, pecorino, pine nut cream	23
SCHNITZEL D'AUBERGINE, SAUCE TOMATE, BURRATA, ÉPINARDS Eggplant schnitzel, tomato sauce, burrata, spinach	19
AGNOLOTTI MASCARPONE, ÉPINARDS, POIVRE NOIR FERMENTÉ, GARUM DE LACTOSÉRUM Mascarpone agnolotti, spinach, fermented black pepper, whey garum	25
CARPACCIO DE POISSON ET CALAMARS SAISIS, FROMAGE LABNEH, JEUNES POUSSSES, CITRON, HUILE D'OLIVE Fish carpaccio with seared calamari, labneh cheese, mixed greens, lemon, olive oil	27
LINGUINE AU CRABE, CRÈME DE MAÏS, BOUILLON DE CRABE, POUTARGUE, CRUMBLE DE BRIOCHE Crab linguine, corn cream, crab broth, bottarga, brioche crumble	39
BAR DE LIGNE RÔTI AU FOUR À CHARBON, SALSA DE CHAMPIGNONS SAUVAGES Seabass roasted in a charcoal oven, wild mushroom salsa	39
SCHNITZEL DE POULET FRIT, SALADE DE POMMES DE TERRE, ŒUF POCHÉ Fried chicken schnitzel, potato salad, poached egg	27
CÔTELETTES D'AGNEAU TAHINI MISO, CONFIT D'ÉPINARDS, PISTACHES GRILLÉES Lamb chops, miso tahini, spinach confit, toasted pistachios	37
ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AU POIVRE, PURÉE Grilled ribeye steak, pepper sauce, mashed potato	43

