

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

TOMATES «CŒUR DE BŒUF» : AÏOLI ORTIZ, CÂPRES, ALGUES NORI ET SÉSAME GRILLÉ Tomatoes «Coeur de boeuf» Ortiz aioli, capers, nori seaweed and toasted sesame	13
HUÎTRES : BEURRE À L'AIL FUMÉ, ÉCUME DE VIN BLANC ET ÉCHALOTE Oysters, smoked garlic butter, white wine and shallot foam	15 (2 pcs)
GAUFRE BELGE GRILLÉE : CRÈME FRAÎCHE, ÉPINARDS ET ŒUFS DE TRUITE Grilled Belgian waffle, crème fraîche, spinach and trout roe	18
CRABES : PÂTE FEUILLETÉE, ŒUF POCHÉ ET HOLLANDAISE Crabs, puff pastry, poached egg and hollandaise	21
CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES : CRÈME FRAÎCHE, FRUITS ROUGES ET GARUM D'AILES DE POULET Red shrimp carpaccio, crème fraîche, berries and chicken wing garum	19
COQUILLES SAINT-JACQUES : BEURRE KOSHO YUZU ET CAVIAR Scallops, yuzu kosho butter and caviar	23
FOIE GRAS : COQUILLES SAINT-JACQUES ET JUS D'AGNEAU Foie gras, scallops and lamb jus	25

PLATS

MEALS

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE Traditional French onion soup	25
SPAGHETTI : ENTRECÔTE, PETITS POIS ET SAUCE À LA CRÈME DE TRUFFE Spaghetti, ribeye, green peas and truffle cream sauce	31
SAINT-PIERRE : SAUCE DE TOMATES VERTES ET BOUQUET DE LÉGUMES John Dory, green tomato sauce and vegetable bouquet	39
FILET DE POISSON BLANC : ESCABÈCHE DE LÉGUMES ET DASHI White fish fillet, vegetable escabeche and dashi	35
SCHNITZEL DE POULET : SALADE DE POMMES DE TERRE, ANCHOIS, FEUILLES DE MOUTARDE ET ŒUF POCHÉ Chicken schnitzel, potato salad, anchovy, mustard leaves and poached egg	27
MAGRET DE CANARD COLVERT : MOUSSE DE CÉLERI-RAVE, FIGUES ET DEMI-GLACE DE CANARD COLVERT Wild duck breast, celeriac foam, figs and wild duck jus	39
WELLINGTON DE PIGEON : FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS FLAMBÉS AU COGNAC Pigeon Wellington, foie gras and cognac-cooked mushrooms	49
ENTRECÔTE GRILLÉE : PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE AU POIVRE NOIR Grilled ribeye steak, mashed potatoes and black pepper sauce	45

FROMAGES

CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES • Cheese plate Brie de Meaux (6–8 semaines), Mimolette (6–9 mois), Comté (24–30 months) Brie de Meaux (6–8 weeks), Mimolette (6–9 months), Extra-aged Comté (24–30 months)	15
---	----



DESSERTS

DESSERTS

LE KIWI - GEL CITRON VERT MENTHE, KIWI ET ALOE VERA ENTIER, SORBET CITRON VERT MENTHE, MOUSSE DE MENTHE Lime and mint gel, kiwi and aloe vera, Lime and mint sorbet, Mint mousse	14
BRIOCHE CARAMELISÉE ET GLACE À LA CARDAMOME Caramelized brioche and cardamom ice cream	17
POMME SHISO, SORBET POMME VERTE SHISO, GEL POMME VERTE, CRÉMEUX SHISO, MERINGUE, POMME VERTE, POUSSE DE SHISO Green apple shiso sorbet, green apple gel, shiso cream, meringue, green apple, shiso sprout	15
LE CHOCOLAT, MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE CHOCOLAT, CAVIAR, TUILE GRUÉ Chocolate fondant, chocolate ice cream, caviar, cocoa nib tile	21
BOULE DE GLACE MAISON (1 À 3 BOULES) Seasonal homemade ice cream	5 7 9



LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

BY CHEF OHAD AMZALLAG

[APPELER • CALL](#)

[RÉSERVER • BOOK](#)

[RETOUR • BACK](#)

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