

LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

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

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS
Prices include tax and service

ENTRÉES

STARTERS

HUÎTRES : BEURRE À L'AIL FUMÉ, ÉCUME DE VIN BLANC ET ÉCHALOTE Oysters, smoked garlic butter, white wine and shallot foam	15 (2 pcs)
PÂTE FEUILLETÉE À LA CHAIR DE CRABE : ŒUF POCHÉ ET SAUCE HOLLANDAISE Puff pastry with crab meat, poached egg and hollandaise sauce	21
CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES : CRÈME FRAÎCHE, FRUITS ROUGES ET GARUM D'AILES DE POULET Red shrimps 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 : NOIX DE SAINT-JACQUES ET JUS D'AGNEAU Foie gras, scallops and lamb jus	25
POIREAUX : GRILLÉS AU CHARBON, YAOURT ET BEURRE BLANC AU CITRON Charcoal-grilled leeks, yogurt and lemon butter sauce	18
CALAMAR : RAGOÛT DE POIS CHICHES, TOMATES ET CRÈME FRAÎCHE Sautéed calamari, chickpea ragout, tomatoes and cream	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 ET SON JUS: MOUSSE DE CÉLERI-RAVE, FIGUES Wild duck breast and its jus, celeriac foam and figs	39
ENTRECÔTE GRILLÉE : PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE AU POIVRE NOIR Grilled ribeye steak, mashed potatoes and black pepper sauce	45
POULET FERMIER JAUNE : SAUCE ALBUFEIRA, TRUFFES Free-range yellow chicken, Albufeira sauce and truffles	45
SOLE MEUNIÈRE Sole meunière	42
ARTICHAUT POIVRADE GRATINÉ, SALADE DE CHOU ET BEURRE BLANC Gratinated artichoke, cabbage salad and beurre blanc	23

FROMAGES

CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES • Cheese plate	15
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)	



DESSERTS

DESSERTS

MANGUE À LA COCO & TABASCO

15

Brunoise de mangue, gelée de mangue au Tabasco, mousse de coco & copeaux
Mango brunoise, mango jelly with Tabasco, coconut mousse & flakes

GÂTEAU CHOCOLAT OLIVE

18

Biscuit cacao sans gluten, tapenade d'olives de Kalamata, crémeux chocolat,
mousse cacao & poivre de Timut, glace vanille de Madagascar
Olive & chocolate cake, gluten-free cocoa biscuit, Kalamata olive tapenade, chocolate cream,
cocoa & Timut pepper mousse, Madagascar vanilla ice cream

NUAGE D'AGRUMES

17

Nuage de meringue, suprême d'orange, pamplemousse, citron, gelée d'aloë vera,
huile d'olive, huile de tagette & caramel d'agrumes
Meringue island, orange supreme, grapefruit, lemon, aloe vera jelly, olive oil, tagetes oil & citrus caramel

PAIN PERDU INFUSÉ AU CACAO & VANILLE

15

Brioche perdue infusée au cacao et à la vanille, caramel & crème vanille légère
Cocoa & vanilla infused French toast brioche, caramel & lightly whipped vanilla cream



LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

CHEF OHAD AMZALLAG

[APPELER • CALL](#)

[RÉSERVER • BOOK](#)

[RETOUR • BACK](#)

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