

LIEU DE VIE
BACHAUMONT

RESTAURANT

CHEF MARCO CIALINI

NOS REMERCIEMENTS À NOS PRODUCTEURS QUI
NOUS ACCOMPAGNENT TOUS LES JOURS

OUR THANKS TO OUR PRODUCERS WHO WORK
WITH US EVERY DAY

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS
Prices include tax and service

ENTRÉES • STARTERS

VELOUTÉ DE POTIRON VINAIGRÉE, GRAINES DE COURGE TOASTÉES, PAIN À L'AIL Vinegar-seasoned pumpkin Velouté, toasted pumpkin seeds, garlic croutons	15
ŒUF « TONNATO », FLEUR DE CÂPRES, PICKLES DE BETTERAVES Bio egg, tuna cream, caper flowers, beetroot pickles	13
POIREAUX VINAIGRETTE À LA 'NDUJA, ŒUFS DE SAUMON FUMÉ Leeks, 'nduja vinaigrette, smoked salmon roe	14
ARTICHAUT « GIUDIA », SAUCE AU VIN BLANC, BOTTARGA Giuda-style fried artichoke, white wine sauce, bottarga	16
BLACK ANGUS, NOISETTES TOASTÉES DU PIÉMONT Black Angus carpaccio, toasted Piedmont hazelnuts, lemon mayonnaise	15
PAIN, BEURRE MONTE À L'ESTRAGON, ANCHOIS DE CANTABRIE Toasted country bread, tarragon butter, Cantabrian anchovies	16
SALADE CAESAR Lettuce, croutons, chicken, parmesan cheese	22

PLATS • MAINS

AGNOLOTTI AU CANARD, JUS DE VEAU, TRÉVISE, NOISETTES GRILLÉES Agnolotti filled with duck, veal jus, radicchio, toasted hazelnuts	25
GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE, CHANTERELLES, TRUFFE NOIRE Chestnut gnocchi, chanterelle mushrooms, black truffle	24

VIANDES • MEATS

ENTRECÔTE, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE Rib steak, truffle mashed potatoes	46
OSSOBUCO, RISOTTO MILANAIS Braised ossobuco, creamy saffron risotto	45
SUPREME DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS, PURÉE DE POMME DE TERRE Chicken breast, mushrooms, mashed potatoes	32

POISSONS • FICHES

SOLE MEUNIÈRE ET CIME DI RAPA Sole meunière, broccoli rabe sautéed with garlic	44
LOTTE, BLETTE, SAUCE AU CITRON ET SAFRAN Low-temperature cooked monkfish, Swiss chard, lemon and saffron sauce	42
POÊLÉE DE MOULES ET PALOURDES AU POIVRE Pan fried mussels and clams with pepper	33

À PARTAGER • TO SHARE

CÔTE DE VEAU FAÇON « MILANESE VESTITA » veal chop milanese style, crisp vegetable salad, mustard mayonnaise	80
ÉPAULE D'AGNEAU, LÉGUMES D'HIVER AU BARBECUE slow-cooked lamb shoulder, grilled winter vegetables	90

ACCOMPAGNEMENTS • SIDES

PURÉE DE POMME DE TERRE Mashed potatoes	8
CIME DI RAPA POÊLÉE Pan fried cime di rapa	9
SALADE VERT, HERBES DE LA FERME DE L'ENVOL Green salad with herbs from La Ferme de l'Envol	7
TRÉVISE AU BARBECUE, NOISETTES ET PESTO D'OSEILLE Grilled Treviso radicchio with hazelnuts and sorrel pesto	9

DESSERTS

NUAGE AGRUME Meringue island, orange supreme, grapefruit, lemon, aloe vera jelly, olive oil, tagetes oil, citrus caramel	13
TARTE CITRON Lemon and meringue tart	15
MOUSSE CHOCOLAT Chocolate mousse, olive oil, salt flower	12
PAIN PERDU A PARTAGER French toast brioche, cocoa and vanilla, caramel and whipped vanilla cream	19
PARIS BREST Choux pastry, hazelnut praline cream	16



HÔTEL
BACHAUMONT
PARIS



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