

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

| | |
|---|----|
| GASPACHO DE TOMATE, RICOTTA ET ANCHOIS Gaspacho of tomato, ricotta cheese, anchovy | 15 |
| TACOS VÉGÉTAL DE LOBSTER ROLL CHOU VERT FRISÉ Lobster taco, green cabbage | 17 |
| OEUF PARFAIT LARDO DI COLONNATA, CIME DI RAPA ET PARMESAN Poached egg, lardo di colonnata, sauteed broccoli rabe, parmesan cheese | 15 |
| CATALANA DE LANGOUSTINE, POUDRE DE RÉGLISSE, FRAISE Catalan salad style of jumbo shrimp, licorice powder, strawberry | 18 |
| ARTICHAUT « GIUDIA », SAUCE AU VIN BLANC, POUTARGUE Giudia style fried artichaut, white wine sauce, bottarga | 17 |
| BLACK ANGUS, NOISETTE DU PIÉMONT Black angus carpaccio, toasted piedmont hazelnuts, mixed herbs salad | 15 |
| CARPACCIO DE CREVETTE ROUGE DE SICILE, SALADE VERT DE LA FERME DE L'ENVOL, TRUFFE NOIR Shrimp carpaccio from sicilian, mix green salad, black truffle | 19 |

PLATS • MAINS

| | |
|--|----|
| AGNOLOTTI MOZZARELLA DI BUFALA ET BLOODY MARY Agnolotti stuffed with cream mozzarella di bufala, bloody Mary | 24 |
| GNOCCHI A LA ROMANA CACIO E PEPE, CHIPS D'ARTICHAUT, FINGER LIME Gnocchi Roman style with cream cacao e pepe, chips of artichaut, finger lime | 25 |
| LAPIN A LA CACCIATORA PURÉE DE PETIT POIS FUMÉE Roll of rabbit cacciatore style, smoked peas puree | 32 |
| SUPRÊME DE CANARD, MIRABELLE, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE Roasted duck breast, plums, mashed potato with truffles | 36 |
| ROUGET AU BBQ PAK CHOI SOYA Red mullet BBQ, grilled pak choi with soya sauce | 42 |
| OSSOBUCO RISOTTO Braised osso buco, creamy saffron risotto | 42 |
| SOLE MEUNIÈRE Sole meunière, sauteed broccoli rabe with garlic | 44 |
| FILET DE BOEUF, ASPERGE ET HOLLANDAISE Fillet steak, grilled asparagus, hollandaise sauce | 45 |
| LOTTE, BLETTE, SAUCE CITRON ET SAFRAN Low temperature cooked monkfish, Swiss chard, lemon and safran sauce | |

À PARTAGER • TO SHARE

| | |
|--|-----|
| ÉPAULE D'AGNEAU LÉGUME D'ÉTÉ AU BBQ Slow-cooked lamb shoulder, grilled summer vegetables | 90 |
| T-BONE DE CHAROLAIS 1,2KG / 1,5KG, POMME DE TERRE RATTE SAUTÉ BEURRE À L'AIL T-bone of charolaise, ratte potato sautéed with garlic butter | 100 |

ACCOMPAGNEMENTS • SIDES

| | |
|--|---|
| PURÉE DE PDT Mashed potato | 8 |
| SALADE VERTE Mixed green salad | 7 |
| CIME DI RAPA Sautéed broccoli rabe | 9 |
| PAK CHOI Grilled pak choi | 7 |
| POMME DE TERRE RATTE BEURRE À L'AIL Ratte potatoes with garlic butter | 7 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| CHOU CAPPUCCINO Cappuccino cream puff | 12 |
| CHEESECAKE VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTE Vanilla cheesecake with salted butter caramel, hazelnut | 14 |
| KALAMANSI VERVEINE Calamansi, verbena | 14 |
| 4 NUANCES DE CHOCOLATS 4 nuances of chocolates | 16 |
| PAIN PERDU, FRUIT DE LA PASSION, AMANDE French toast with passion fruit and almond | 16 |



HÔTEL
BACHAUMONT
PARIS

RETOUR

RÉSERVER



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