



LIEU DE VIE BACHAUMONT
BY CHEF OHAD AMZALLAG

FORMULE MIDI
LUNCH MENU

DU MARDI AU SAMEDI UNIQUEMENT
TUESDAY TO SATURDAY ONLY

FORMULE

25

ENTRÉES

STARTERS

TOMATE CŒUR DE BŒUF, RÉMOULADE D'ORTIZ, CÂPRES ET FURIKAKE

Tomatoes cœur de bœuf, Ortiz rémoulade, capers and furikake

COURGETTES GRILLÉES AU CHARBON JAPONAIS ET YAOURT

Charcoal-grilled zucchini with Japanese technique and yogurt

BRUSCHETTA DE SARDINES ET TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES

Sardine bruschetta with sun-dried tomato tartare

PLATS

MEALS

BOULETTES DE POIS CHICHES ET SAUCE TOMATE

Chickpea patties with tomato sauce

CALAMARS POÊLÉS, RAGOÛT DE POIS CHICHES, TOMATES ET CRÈME FRAÎCHE

Seared calamari, chickpea stew, tomatoes and crème fraîche

FEUILLETÉ DE BŒUF ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Beef pastry with mushroom sauce

DESSERTS

DESSERTS

L'ILE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE, MERINGUE & NOISETTES CARAMÉLISÉES

L'île flottante, creme anglaise, meringue & caramelized hazelnuts

1 BOULE DE GLACE MAISON

1 scoop of homemade ice cream



FORMULE

35

ENTRÉES

STARTERS

POMME DE TERRE FUMÉE, BEURRE KOMBO, ET SAUCE BEURRE BLANC

Smoked potato, kombo butter, and beurre blanc sauce

FEUILLETÉ DE CRABES, ŒUF POCHÉ ET SAUCE HOLLANDAISE

Crab puff pastry, poached egg and hollandaise sauce

CARPACCIO DE GAMBAS ROSSA, FRUITS ROUGES ET CRÈME FRAÎCHE

Red prawn carpaccio with berries and crème fraîche

PLATS

MEALS

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE

Traditional French onion soup

FILET DE POISSON, DASHI ET ESCABÈCHE DE LÉGUMES

Fish fillet, dashi and vegetable escabeche

ESCALOPE DE POULET PANÉE, SALADE DE POMMES DE TERRE, ŒUF POCHÉ ET ANCHOIS

Fried chicken schnitzel, potato salad, poached egg and anchovy

DESSERTS

DESSERTS

LE KIWI, GEL CITRON VERT MENTHE, KIWI & ALOE VERA ENTIER,

SORBET CITRON VERT MENTHE, MOUSSE DE MENTHE

Le kiwi Lime and mint gel, kiwi and aloe vera, lime & mint sorbet, mint mousse

TARTE DE SAISON

Seasonal tart





HÔTEL
BACHAUMONT
PARIS



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