

LIEU DE VIE BACHAUMONT

BY CHEF OHAD AMZALLAG

FORMULE MIDI

LUNCH MENU

FORMULE 25

ENTRÉES

STARTERS

CONCOMBRE TRANCHÉ, RÉMOULADE AU MISO, FURIKAKE
Sliced cucumber, miso rémoulade, furikake

TARTARE DE SÉRIOLE, SALSA VERDE
Amberjack tartare with salsa verde

CARPACCIO DE CHOU-RAVE RÔTI, CRUMBLE DE PISTACHE, OLIVES, FROMAGE DE CHÈVRE
Roasted kohlrabi carpaccio, pistachio crumble, goat cheese

PLATS

MEALS

CHOU ROTI, TABASCO VERT, PECORINO & CRÈME DE PIGNONS DE PAIN
Roasted cabbage, green tabasco, pecorino & pine nut cream

CARPACCIO DE POISSON ET CALAMARS SAISIS, FROMAGE LABNEH, JEUNES POUSSÉS, CITRON, HUILE D'OLIVE
Fish carpaccio with seared calamari, labneh cheese, mixed greens, lemon, olive oil

SCHNITZEL DE POULET FRIT, SALADE DE POMMES DE TERRE, ŒUF POCHÉ
Fried chicken schnitzel, potato salad, poached egg

DESSERTS

DESSERTS

L'ILE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE, MERINGUE & NOISETTES CARAMELISÉES
L'île flottante, crème anglaise, meringue & caramelized hazelnuts

1 BOULES DE GLACE MAISON
1 scoop of homemade ice cream

FORMULE 35

ENTRÉES

STARTERS

SMØRREBRØD AVOCAT, ÉPINARDS CUIITS, OEUF POCHÉ, MOUSSE DE BÉCHAMEL
Smørrebrød avocado, cooked spinach, poached egg, béchamel foam

SASHIMI DE SÉRIOLE, SALSA DE TOMATES VERTES, KOMBUCHA AU THÉ NOIR, RADIS, HUILE DE SÉSAME, SAUCE PONZU
Yellowtail sashimi, green tomato salsa, black tea kombucha, radish, sesame oil, ponzu sauce

POMMES DE TERRE, CRÈME FRAÎCHE, KIMCHI, OIGNONS ET ŒUFS DE TRUITES
Potatoes, crème fraîche, kimchi, onions, trout eggs

PLATS

MEALS

SCHNITZEL D'AUBERGINE, SAUCE TOMATE, BURRATA, ÉPINARDS, MÉLANGE D'HERBES AROMATIQUES
Eggplant schnitzel, tomato sauce, burrata, spinach, herb mix

FILET DE POISSON, LINGUINE AU CITRON ET COURGETTES
Fish fillet, lemon linguine and zucchini

CÔTELETTES D'AGNEAU, POIS CHICHES, TAHINA, TOMATES RÔTIES, LÉGUMES VERTS GRILLÉS
Lamb chops, chickpeas, tahina, roasted tomatoes, grilled greens

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

