

LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

BY 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

ENTRÉES

STARTERS

CONCOMBRE · RÉMOULADE MISO ET FURIKAKE V Cucumber · Miso remoulade and furikake v	11
TOMATE “CŒUR DE BŒUF” · AÏOLI AU THON ORTIZ, CÂPRES, ALGUES NORI ET SÉSAME GRILLÉ “Cœur de Bœuf” Tomato · Ortiz tuna aioli, capers, nori seaweed and toasted sesame	13
GAUFRE BELGE GRILLÉE, BEURRE DE MISO, CRÈME FRAÎCHE, ÉPINARD & ŒUFS DE TRUITE Grilled Belgian waffle, miso butter, fresh cream, spinach & trout eggs	16
POMME DE TERRE FUMÉE AU JOSPER · CRABE ET BEURRE BLANC AUX AGRUMES Smoky Josper potato · Crab and citrus beurre blanc	19
CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES · HIBISCUS FERMENTÉ, CRÈME FRAÎCHE, MYRTILLES, MÛRES ET GARUM D'AILES DE POULET Red prawn carpaccio · Fermented hibiscus, crème fraîche, blueberries, blackberries and chicken wing garum	19
TOAST AUX CREVETTES · BISQUE AU CURRY ROUGE Shrimp toast · Red curry bisque	21
COQUILLE SAINT-JACQUES · BEURRE NOISETTE, PETITS POIS, FEUILLES DE SHISO, KATSUOBUSHI ET HUILE D'HERBES Scallop · Brown butter, green peas, shiso leaves, katsuobushi and herb oil	21

PLATS

MEALS

CAVIAR D'AUBERGINE, ENDIVE ROUGE FUMÉE ET CONSOMMÉ DE TOMATE Eggplant caviar, smoked red endive and tomato consommé	23
SPAGHETTI AUX PALOURDES ET CAVIAR · MAÏS FUMÉ DANS UN BOUILLON DE VOLAILLE ET MISO, GARUM DE PETIT-LAIT, HERBES FRAÎCHES Clam and caviar spaghetti · Smoked corn in chicken and miso broth, whey garum, fresh herbs	31
BAR SAUVAGE GRILLÉ · CHAMPIGNONS, SAUCE À LA MOELLE OSSEUSE ET CHIPS DE POMME DE TERRE FERMENTÉE Grilled wild sea bass · Mushrooms, bone marrow sauce and fermented potato chips	35
MAIGRE · ESCABÈCHE DE LÉGUMES, BOUILLON DASHI ET KATSUOBUSHI Meagre fish · Vegetable escabeche, dashi broth and katsuobushi	35
SCHNITZEL DE POULET PANÉ · SALADE DE POMMES DE TERRE, ANCHOIS, FEUILLES DE MOUTARDE ET ŒUF POCHÉ Chicken schnitzel · Potato salad, anchovies, mustard leaves and poached egg	27
SUPRÊME DE PIGEON · DEMI-GLACE, GARUM D'AILES DE POULET, FRUITS ROUGES ET PURÉE Pigeon breast · Demi-glace, chicken wing garum, berries and mash	35
ENTRECÔTE EN BROCHETTE · CÔTELETTE D'AGNEAU, KIMCHI, PURÉE ET SAUCE AU POIVRE NOIR FERMENTÉ Skewered rib-eye · Lamb chop, kimchi, mash and fermented black pepper sauce	43

FROMAGES

CHEESE

ASSIETTE DE FROMAGES · Cheese plate	14
Brie de Meaux (6–8 semaines), Mimolette (6–9 mois), Mimolette (6–9 mois) Brie de Meaux (6–8 weeks), Mimolette (6–9 months), Extra-aged Comté (24–30 months)	

