

BAUMANIERE
1850

DEJEUNER
LUNCH

Entrées

Starters

VELOUTÉ DU JOUR

Petits croutons et beaufort râpé

VELOUTE OF THE DAY

Small croutons and shaved beaufort cheese

28.

CONSOMMÉ DE VOLAILLE

Crozet et minestrone de légumes au pesto de coriandre

CHICKEN CONSOMME

Crozet, vegetable minestrone, pesto and coriander

32.

ŒUF BIO MOLLET SUR SA PAILLE

Champignons de Savoie, cecina de bœuf et truffe noire

ORGANIC SOFT-BOILED EGG ON HAY

Savoie mushrooms, Cecina beef with black truffle

52.

INVOLTINI DE SAUMON FUMÉ

Quinoa au fromage blanc, avocat en texture

SMOKED SALMON INVOLTINI

Quinoa and fromage blanc enhanced with avocado

43.

MÉDAILLONS DE HOMARD AU SATÉ

Les pinces en rémoulade, légumes croquants, émulsion coco-cajou

SATAY LOBSTER MEDALLION

Lobster claw rémoulade, crunchy vegetables, with coconut and cashew emulsion

59.

CROQUE-MADAME

Beaufort et truffe noire, œuf mollet

Toasted sandwich with Beaufort cheese, black truffle and soft-boiled egg

42.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Poissons

Fish

NOIX DE ST JACQUES

Pomme de terre, truffe noire

SCALLOPS

Potato and black truffle

59.

OMBLE CHEVALIER

Polenta crémeuse au citron, brocolis et émulsion parmesan

CHAR

Creamy lemon polenta, broccoli and Parmesan emulsion

52.

Viandes

Meat

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON

Boulgour en tajine, houmous et jus épicé

ROAST RACK OF LAMB IN THYME AND LEMON

Boulgour tajine, houmous with spicy sauce

53.

PARMENTIER DE VOLAILLE

CHICKEN PARMENTIER

42.

Pâtes

Pasta

PENNE REGATE OU LINGUINE

Sauce bolognaise ou aux légumes ou à la truffe noire (+19)

PENNE RIGATE OR LINGUINE

Bolognaise sauce or with vegetables or black truffle (+19)

39.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Fromages Cheese

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager

SELECTION OF MATURED CHEESE

By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

25.

Desserts

CREMEUX CHOCOLAT

Caramel mou et glace cacahuète

CHOCOLATE CREMEUX

Soft caramel and peanut ice cream

22.

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUIT PAVLOVA

22.

MOUSSE POIRE

Biscuit croquant aux noix, gelée sangria et glace cheesecake

PEAR MOUSSE

Crunchy walnut biscuit, sangria jelly, cheesecake ice cream

22.

TARTE CARAMEL

Sorbet citron

CARAMEL TART

Lemon sorbet

22.

NOIX DE COCO EMULSIONNEE

Gel lime et compotée de banane

EMULSIFIED COCONUT

Lime jelly, banana compote

22.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Snacks

PAN BAGNAT

Ventrèche de thon confite, anchois

PAN BAGNAT SALAD BUN

Tuna confit and anchovy

STRATO BURGER

38.

BRUSCHETTA

Légumes rôtis, speck et parmesan

Roasted vegetables, speck and shaved parmesan cheese

38.

32.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements