



LIEU DE VIE  
**BACHAUMONT**  
RESTAURANT

# Les Vins

## VINS BLANCS AU VERRE (12,5 cl)

Languedoc IGP Pays d'Oc - Secret de Lunès - Chardonnay - 2021	8
Vallée de la Loire - Mentou - salon - Domaine de la tour Saint-Martin - 2018	10
Vallée du Rhône - Côtes du Rhône - La fermeture du Mont - 2019	12
Bourgogne - Chablis - Domaine des Malandes - 2021	14

## VINS ROUGES AU VERRE (12,5 cl)

Bourgogne - Coteaux Bourguignon - Pinot noir - Domaine Montchovet - 2019	8
Vallée du Rhône - Côtes du Rhône - La fermeture du mont - 2019	10
Languedoc - Pic-Saint-Loup - Château de Valflaunes - 2019	12
Bordeaux - Pessac-Léognan - La Croix de Carbonnieux - 2017	14

## VINS ROSÉS AU VERRE (12,5 cl)

Coteaux d'Aix en Provence - Château La Coste BIO - 2020	10
---	----

## CHAMPAGNE À LA COUPE (12,5 cl)

Philipponnat - Royal réserve non dosé	17
Philipponnat - Royal réserve rosé Brut	20

# Softs

Perrier / Coca Cola / Coca Cola zéro (33 cl)	7
Limonade Pschitt (25 cl)	7
Thonon (75 cl)	7
Chateldon (75 cl)	8
Evian / Badoit (50 cl)	5
Jus et Nectars Alain Milliat (Fraise / Ananas / Mangue / Abricot / Pomme / Tomate) (33 cl)	8
Thé noir Darjeeling glacé citron vert & gingembre Patrick Font (25 cl)	7
Jus de pomme Pétilant Sassy	7

# Bières

Wunderlager - Brussels beer project	8
Delta ipa - Brussel beer project	8

# Cidres

Sassy Cidre rosé	8
Sassy Poiré	8
Sassy Cidre Small Batch	8

# Plats du jour

18

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24  
*Starter / Meal or Meal / Dessert*

Entrée / Plat / Dessert 29  
*Starter / Meal / Dessert*

## Entrées

Entrée du jour  
*Starter of the day*

Soupe / Velouté du jour  
*Soup of the day*

Salade de Betterave, Fromage de Chèvres du père Fabre, noisette Corse, vinaigrette italienne  
*Beetroot salad, Fabre father's goat cheese, Corsican hazelnut, Italian dressing*

Oeuf de poule bio, tarama et poutargue  
*Organic egg, tarama & bottarga*

## Plats

Poisson / Viande du Jour  
*Fish / Meat of the Day*

Bavette de Boeuf Black Angus, échalotes rôties sauce marchand de vin, purée  
*Black Angus beef flank steak, roasted shallots in wine sauce, home mashed potatoes*

Tartare de Boeuf pomme de terre grenaille, salade  
*Beef Tartar, salted potatoes, green salad*

Choux-fleur rôti aux épices douces, quinoa dattes datte Medjoul  
*Roasted cauliflower with sweet spices, quinoa dates Medjoul*

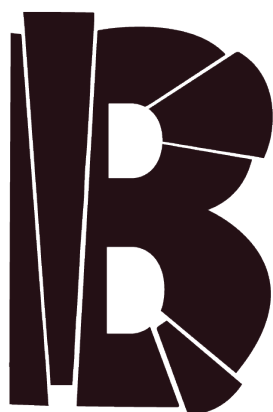
## Desserts

Desserts du jours  
*Desserts of the Day*

Ossau-Iraty, confiture de cerise noire au piment d'Espelette  
*Ossau-Iraty chesse, Espelette piment black cherry marmelade*

Crème brûlée à la fève de Tonka  
*Tonka bean "Crème Brûlée"*

Tarte au chocolat  
*Chocolate pie*



*18 Rue Bachaumont  
75002 Paris*

*01 81 66 47 00  
restaurant@hotelbachaumont.com  
hotelbachaumont.com*