



**BACHAUMONT**

RESTAURANT

# Les Vins

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

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 (12,5cl)

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 - Pèssac-Léognan - La Croix de Carbonnieux -2017	14

## VINS ROSÉS AU VERRE (12,5cl)

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

## CHAMPAGNE À LA COUPE (12,5cl)

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

# Softs

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

## *Hors d'oeuvres*

Oeuf de poule bio, tarama et poutargue <i>Organic egg, tarama &amp; bottarga</i>	8
Saucisson de Boeuf ibérique <i>Iberico beef saucisson</i>	8
Terrine du moment <i>Terrine of the day</i>	9

## *Entrées*

Artichaut, vinaigrette, topinambour et oeufs de truites <i>Artichoke, vinaigrette, topinambour and trout eggs</i>	15
Carpaccio de St Jacques, céleri, limequat <i>Scallops Carpaccio, celery, limequat</i>	19
Velouté de butternut des vergers de cosigny, combawa et noisettes corses <i>Butternut cream from "Les Verges de Cosigny" , cumbawa, corsica nuts</i>	14
Foie gras, chutney de coing à la cardamome <i>Duck Foie gras, quince marmelade with a touch of cardamom</i>	14

## Plats

Pêche côtière, brocolis, sucrides grillées & beurre blanc au Vermouth <i>Fish of the day, broccoli, grilled lettuces &amp; vermouth white butter sauce</i>	26
Spaghetti frais aux coquillages, citron confit et piment d'espelette <i>Seafood spaghetti, candied lemon and espelette piment</i>	29
Filet de Canette, Cromesquide de Blette, sauce Bigarade <i>Duckling filet, chard cromesqui, bigarade sauce</i>	26
Volaille de la Famille Godart, poêle de champignons au vieux gouda, sauce vin jaune <i>Chicken from "La famille Godart", sauted mushroom with old Gouda, yellow wine sauce</i>	28
Paleron de Boeuf confit, garniture Bourgeoise et purée de pomme de terre <i>Candied beef cheek, Bourgeois topping, home mashed potatoes</i>	27

## A partager

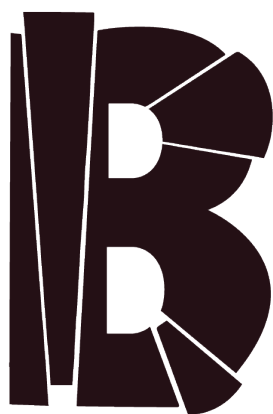
Côte de Boeuf Black Angus maturée <i>Black Angus Beef rib</i>	110/kg
Epaule d'Agneau fondante à la sarriette <i>Candied Lamb shoulder, with savory</i>	95
Jarret de veau confit pendant 3 jours <i>3 days slow cooked candied Veal shank</i>	95
Bar de ligne en croute de sel, paloise d'Algues <i>Line-caught Seabass in salt crust, seaweed</i>	100

## Garnitures

Frites maison <i>French fries</i>	5
Salade Verte <i>Green salad</i>	5
Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>	5
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	5
Courges Spaghetties aux épices douces <i>Butternuts Spaghetti, soft spices</i>	12

# Desserts

Fromage du Père Fabre, datte Medjool <i>Cheeses from Père Fabre's, Medjool date</i>	14
Baba au rhum, caramel passion & chantilly vanillée <i>Rum baba, passion fruit caramel &amp; vanilla whipped cream</i>	14
Chocolat Grand Cru <i>Grand Cru chocolate</i>	14
Choux à la pistache <i>Pistachio choux</i>	12
Glace turbiné minute à partager <i>Minute turbined ice cream to share</i>	23



*18 Rue Bachaumont  
75002 Paris*

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