



LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT



LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

Entrées

Pâté en croûte printanier, betterave marinée, moutarde & miel « Spring Pâté en croûte », marinated beet, mustard & honey	16€
Petit pois, mélisse & lait ribot, croustillant au parmesan 🌿 Green pea, lemon balm & fermented milk, parmesan cheese crisp	15€
Gnocchis safranés, brocolis & anchois Gnocchi with saffron, broccoli & anchovies	16€
Truite légèrement fumée, caillé de brebis & cresson Smoked trout, sheep mild curd & watercress	16€
Thon nacré, avocat à la flamme, piment & tagète Tuna, avocado, chilli pepper & marigold	18€
Asperges blanches, noisettes, Noilly Prat & ail des ours 🌿 White asparagus, hazelnuts, Noilly Prat & wild garlic	17€

Plats

Romaine grillée façon César, volaille croustillante Grilled Cesar salad , crispy poultry	26€
Ravioles végétales, artichauts, légumes croquants & consommé herbacé 🌿 Vegetables « Ravioles », artichokes, crisp vegetables & broth herbaceous	24€
Merlan meunière, fèves, rhubarbe & aneth « Meunière » whiting , beans, rhubarb & dill	27€
Cabillaud poché à l'anis vert, asperges & lard de colonnata Poached cod with green anise, asparagus & colonnata lard	30€
Côte de veau poêlée, asperges blanches gratinées, sauce vierge Grilled veal chop, white asparagus, oil sauce	36€
Côte de Bœuf au feu de bois, grenailles, haricots verts & pleurotes de Paris Beef rib, new potatoes, green beans & mushrooms from Paris	<i>pour 2 personnes</i> 90€
Epaule d'Agneau fondante, pois chiches au cumin & piquillos Confit Lamb shoulder, chickpeas with cumin and peppers	<i>pour 2-3 personnes</i> 90€



LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

Desserts

Chocolat de Cuba en émulsion & crémeux, pécan caramélisée et glace cardamome noire <i>Chocolate from Cuba mousse & creamy, caramelized pecan and black cardamom ice cream</i>	13€
Profiteroles au sarrasin & sauce caramel <i>Buckwheat profiteroles & caramel sauce</i>	14€
Fraise ciflorette, cheesecake & sorbet basilic <i>"Ciflorette" strawberry, cheesecake & basil sorbet</i>	14€
Crumble rhubarbe avoine, crème Fontainebleau & sorbet rhubarbe <i>Rhubarb and oat crumble, « Fontainebleau » cream & rhubarb sorbet</i>	13€



Plat du jour

20€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat / Dessert 35€

*Disponible uniquement le midi du mardi au vendredi
Only available for lunch from Tuesday to Friday*

Menu découverte

85€

- en 6 services -

Ce menu est proposé de 19h à 21h30 pour l'ensemble des convives.

Menu available from 19h to 21h30 for all table

Les vins

VINS BLANCS AU VERRE (12,5cl)

Languedoc IGP Pays d'Oc - Secret de Lunès – Chardonnay - 2021	8€
Vallée de la Loire - Menetou-salon - Domaine de la tour Saint-Martin - 2018	10€
Vallée du Rhône – Côtes du Rhône – La ferme du Mont - 2019	12€
Bourgogne - Chablis - Domaine Servin - 2018	15€

VINS ROUGES AU VERRE (12,5cl)

Bourgogne - Coteaux Bourguignon - Pinot noir - Domaine Montchovet - 2019	8€
Vallée du Rhône - Côtes du Rhône - La ferme du Mont - 2018	10€
Languedoc - Pic-Saint-Loup - Château de Valflaunes - 2019	12€
Bordeaux - Pessac-Léognan - La Croix de Carbonnieux - 2017	15€

VINS AU VERRE ROSÉ (12,5cl)

Mirabello - Pinot Grigio rosé - Provincia di Pavia – 2020	9€
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€
Thonon 75cl	7€
Chateldon 75cl	8€
Evian/Badoit 50cl	5€
Jus et Nectars Alain Milliat 33cl	8€
Fraise/Ananas/Mangue/Abricot/Pomme/Tomate	
Citronnade Alain Milliat Milliat 33cl	8€
Citron/Passion	
Jus de pomme Pétillant Sassy	7€

Bières

Noam - Berlin édition Lager	8€
Deck & Donohue Bio Indigo IPA	8€

Cidres

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