





LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT




LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

Entrées

Pâté en croûte printanier, betterave marinée, moutarde & miel « Spring Pâté en croûte », <i>marinated beet, mustard & honey</i>	16€
Petit pois, mélisse & lait ribot, croustillant au parmesan 	15€
Green pea, lemon balm & fermented milk, <i>parmesan cheese crisp</i>	
Gaspacho de melon, basilic & Serrano <i>Melon gazpacho, basil & Serrano ham</i>	14€
Maquereau brulé, pomme de terre marinée, crème de poutargue & salicorne <i>Mackerel, marinated potato, bottarga cream & salicornia</i>	16€
Crudo de daurade, fenouil & radis, vinaigrette épicée <i>Raw seabream, fennel & radish, spicy dressing</i>	17€
Salade de haricots verts, pêche, amande & yaourt au gingembre 	14€
Green beans salad, peach, almond & ginger yogurt	

Plats

Romaine grillée façon César, volaille croustillante <i>Grilled Cesar salad, crispy poultry</i>	26€
Ravioles végétales, artichauts, légumes croquants & consommé herbacé 	24€
Vegetables « Ravioles », artichokes, <i>crisp vegetables & broth herbaceous</i>	
Merlan meunière, fèves, rhubarbe & aneth « Meunière » <i>whiting, beans, rhubarb & dill</i>	27€
Saumon snacké, courgettes violons & leche de tigre <i>Snacked salmon, « Violon » zucchini & « leche de tigre » sauce</i>	32€
Côte de veau poêlée, aubergines confites & sauce vierge <i>Grilled veal chop, confit eggplant & oil sauce</i>	36€
Côte de Bœuf au feu de bois, grenailles, haricots verts & pleurotes de Paris <i>Beef rib, new potatoes, green beans & mushrooms from Paris</i>	<i>pour 2 personnes</i> 90€
Epaule d'Agneau fondante, pois chiches au cumin & piquillos <i>Confit Lamb shoulder, chickpeas with cumin and peppers</i>	<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 13€
Chocolate from Cuba mousse & creamy, caramelized pecan and black cardamom ice cream
- Cerise de Provence, crème glacée au poivre de Timut & meringue croquante 13€
Cherry from Provence, Timut pepper ice cream & crunchy meringue
- Abricot du Roussillon, sorbet au thé Earl Grey & amande fraîche 13€
Apricot from Roussillon, Earl Grey tea sorbet & fresh almond
- Crumble rhubarbe, fraise et avoine, crème Fontainebleau & sorbet rhubarbe 13€
Rhubarb crumble, strawberry and oat, « Fontainebleau » cream & rhubarb sorbet



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	14€

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	14€

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€
Limonade Pschitt 25cl	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 33cl	8€
Citron Passion	
Jus de pomme Pétillant Sassy	7€

Bières

Wunder lager – Brussel beer project	8€
Deck & Donohue Bio Indigo IPA	8€

Cidres

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