

BACHAUMONT RESTAURANT

BACHAUMONT

MENU MIDI

MENU

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 24€

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 29€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Boisson non comprise. Drinks not included.

ENTRÉES STARTERS 9€

Salade d'artichaut, poivrade, parmesan de vache rouge
Artichoke salad, pepper, red cow parmesan

Œufs de poule bio - oeufs confits, cresson de fontaine, crouton
Organic hen eggs - candied eggs, watercress, crouton

Saumon Label Rouge en Gravelax, fraîcheur de légumes
Cured Salmon Gravlax, raw vegetables spring rolls

Salade de betterave et chèvre frais
Beetroot salad and fresh goat cheese

Velouté du jour - Soup of the day
Entrée du jour - Starter of the day

PLATS MAIN COURSES 19€

Cabillaud d'Arnaud, légumes de printemps, beurre blanc aux agrumes
Arnaud cod, spring vegetables

Rôtissoire = Volaille fermière, jus de rôti, purée
Roasting pan = Farmhouse poultry, roast juice

Paccheris au citron bio et parmesan
Paccheris with organic lemon and parmesan

Onglet de boeuf, sauce béarnaise (garniture au choix)
Beef tab, béarnaise sauce (garnish of your choice)

Tartare de boeuf, salade/frite
Beef tartare, salad/fries

GARNITURES GARNISH 6€

Pommes grenailles (sauge citron)| Frites| Pomme purée | Salade verte | Sucrine
Grilled Potatoes|French fries|Mashed potatoes|Green salad|Sucrine

DESSERTS 9€

Tarte «choco caramel» - Chocolate and caramel tarte

Baba citron meringué - Lemon meringue baba

Tarte chocolat caramel - Chocolate and caramel tarte

Pavlova à la fraise - Unstructured strawberries Pavlova

Dessert du jour - Dessert of the day

Prix net en euros et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine UE.