

BACHAUMONT

RESTAURANT

BACHAUMONT

A LA CARTE

XXXXX

ENTRÉES

- Grande charcuterie de boeuf - 16 euros
- Poireaux crayons grillés du Bachaumont - 8 euros
- L'artichaut vinaigrette - 12 euros
- Oeufs aux trois mayonnaises - 10 euros
- Foie gras de canard et lentins de chêne en acidulé - 17 euros
- Soupe minutes de tomates mûres - 12 euros

PLATS

- Bavette de boeuf grillée, sauce bordelaise, cébette et pomme purée - 24 euros
- Cabillaud vapeur, sauce vierge et barigoule de légumes - 25 euros
- Truite à la grenobloise, pommes grenaille au citron - 29 euros
- Risotto à l'eau de tomate et basilic - 18 euros

À PARTAGER Garniture au choix

- Côte de boeuf de Galice (supp. Foie gras 10 euros) - 95 euros /kg
- Bar sauvage en croute de sel, sauce choron - 95 euros
- Epaule d'agneau à la sarriette - 72 euros
- Poitrine de veau confite, herbes fraîches et noisettes du Piémont - 72 euros

GARNITURES

- Frites | Pomme purée | Légumes d'été | Salade verte | Sucrine grillée, vinaigrette pastorale - 6 euros

DESSERTS

- Assortiment de fromages - 12 euros
- Baba au rhum - 12 euros
- Tarte au chocolat - 12 euros
- Fraises, meringue et chantilly à la rose - 12 euros
- Gros éclair praliné (pour 2) - 14 euros
- Glace vanille ou chocolat turbinée minute (pour 2) - 14 euros

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

RESTAURANT

BACHAUMONT