

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

Terrine de pot-au-feu
Pot-au-feu terrine

Salade de betterave et chèvre frais
Beet salad and fresh goat

Oeufs aux trois mayonnaises
Egg three mayonnaises

Soupe du jour *Soup of the day*

Entrée jour *Starter of the day*

PLATS MAIN COURSES

Volaille, pomme purée *Poultry, mashed potatoes*

Tartare de bœuf, salade verte & frites
Beef tartare, fries & green salad

Onglet de boeuf, sauce béarnaise
et légumes de saison (+2e) *Undercut of beef, bearnaise
sauce and seasonal vegetables (+2e)*

Poisson du jour *Fish of the day*

Plat du jour *Dish of the day*

DESSERTS

Crème brûlée pralinée *Crème brûlée praline*

Nage de fruits ganache chocolat blanc
Fruit salad, white chocolate ganache

Mousse au chocolat *Chocolate mousse*

Dessert du jour *Dessert of the day*

Fromage *Cheeses*

VINS BLANCS WHITE WINES

Côtes-Catalanes 12cl 5€
Domaine Tramontane, Macabeu 2017

Montlouis-sur-Loire 12cl 12€
Domaine Jacky Blot, Rémus 2017

Rully 1er cru 12cl 17€
Domaine Jacqueson la pucelle 2016

VINS ROUGES RED WINES

Costers del Segre 12cl 5€
Domaine Ivo Pages, Pirata

Bandol 12cl 14€
domaine de la laidière 2013

Pessac-Leognan 12cl 17€
Carbonnieux La croix de Carbonnieux 2015

VIN ROSÉ ROSÉ WINES

Côtes-de-Provence 12cl 8€
Miraval 2017

CHAMPAGNE

Bruno Paillard 1ère cuvée 12cl 17€

Billecart-Salmon Rosé 12cl 20€

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