

# BACHAUMONT

RESTAURANT

BACHAUMONT

MENU MIDI

MENU

ENTREE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT : 24€

ENTREE + PLAT + DESSERT : 29€

*Boisson non comprise.*

## ENTREES

Terrine forestière  
Asperges vertes vinaigrette  
Œuf mimosa  
Soupe du jour  
Entrée jour

## PLATS

Volaille, pomme purée  
Tartare de bœuf, salade verte & frites  
Onglet de boeuf, sauce bordelaise  
et légumes de saison (+2e)  
Poisson du jour  
Plat du jour

## DESSERTS

Crème brûlée  
Nage de fruits ganache chocolat blanc  
Mousse au chocolat  
Dessert du jour  
Fromage

## VIN DU MOMENT :

Verre 5€ - Bouteille 25€

*Prix TTC et service compris.*

# BACHAUMONT

RESTAURANT

## BACHAUMONT

## MENU SOIR

### ENTREES

- Soupe froide d'avocat, coriandre et crème fraîche - 12€
- Artichaut vinaigrette - 10€
- Foie gras de canard et chutney de saison - 17€
- Oeufs farcis Chimay - 11€
- Carpaccio de crevettes, piment vert et citron bio - 14€

### HORS D'OEUVRE

- Rillettes de poulet rôti - 7€
- Œuf mimosa au maquereau fumé - 6€
- Asperges vertes et vinaigrette - 12€
- Jambon de Pata Negra - 18€
- Notre sélection de charcuteries:  
bœuf ou cochon - 9€

### PLATS

- Raie aux câpres, pomelo et purée de racines - 25€
- Lieu jaune, sauce maltaise et asperges blanches - 26€
- Onglet de bœuf, sauce bordelaise et pomme purée - 23€
- Tartare de bœuf, salade verte et frites - 19€
- Filet de canard, poivre frais et pommes grenailles - 27€

### GARNITURES

- Frites - 5€
- Pomme purée - 5€
- Salade verte - 5€
- Légumes de printemps - 7€
- Petits pois à la marjolaine - 7€

### A PARTAGER

- Côte de bœuf - 95€/kg
- Épaule d'agneau - 72€
- Jarret de veau braisé - 90€
- Bar de ligne en croûte de sel et sauce choron - 95€

- Croque-Monsieur, salade verte & frites - 15€
- Salade végétarienne - 13€

### DESSERTS

- Baba au rhum - 11€
- Mille-feuille au sirop d'érable - 12€
- Tarte au chocolat amer - 11€
- Fraise melba - 12€
- Assortiment de fromages - 12€
- Eclair praliné (pour 2) - 12€
- Glace vanille ou chocolat turbinée minute (pour 2) - 14€