

BACHAUMONT RESTAURANT

MENU

BRUNCH ADULTE - 39€
POUR LES ENFANTS - 18 €

BUFFET

DOUCEURS SALÉES

Œuf dur, duxelle de champignons
façon mimosa
Salade de quinoa et d'agrumes
Trio de betteraves
Salade d'endives, comté et noix
Salade de lentilles

DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat
Riz au lait coulis caramel beurre salé
Fromage blanc
Tarte du jour
Salade de fruits
Plateau de fruits
Pâtisserie individuelle

PLATS AU CHOIX

Œufs brouillés, garnitures au choix (gouda truffé, bacon, champignons)
Œufs Bénédicte ou Norvégien
Saumon en viennoise de sésame, wasabi, lait de la main de bouddha
Risotto de coquillettes copeaux de vrai jambon de Paris et œuf mollet
Le Bachaumont Burger et ses frites
Tartine avocat, artichaut et copeaux de parmesan

PIECES A PARTAGER

Non incluses dans le brunch

Langouste grillée et légumes de saison, 2 garnitures au choix	75€
Bar sauvage en croute de sel ou grillé, 2 garnitures au choix	96€
Épaule d'agneau confite, 2 garnitures au choix	82€
Jarret de veau, 2 garnitures au choix	90€
Côte de bœuf sélection Metzger, maturée au bois de hêtre, 2 garnitures au choix	110€/kg

Pommes-grenailles (sauge citron) / Frites maison / Pomme purée / Salade verte / Sucrine braisée / Légumes de saison

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso 4€
Décaféiné 4€
Noisette 4€
Café allongé 4€
Café crème 6€
Cappuccino 6€
Chocolat chaud ou froid 6€

EAUX

Thonon 7 €
Chateldon 8€

À VOLONTÉ :

Jus de fruits frais
Café filtre
Thé

Champagne	Philipponnat	Royal Réserve Non Dosé	NM	85€
Champagne	Philipponnat	Royal Réserve Rosé Brut	NM	102€
La coupe	Philipponnat	Royal Réserve Non Dosé	NM	18€
La coupe	Philipponnat	Royal Réserve Rosé Brut	NM	20€

Chef de cuisine Franck Fontaine



Chef pâtissier Xavier Mertz

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