




LA BAUHINIA

**VIN BLANC
WHITE WINE**

	
	15CL
SANCERRE-VACHERON 2022	25
CHATEAUNEUF-DU-PAPE- LA DURBANE 2023	30
PERNAND VERGELESSES 2021	38

**VIN ROUGE
RED WINE**

	
	15CL
LIRAC CLOS DES SERENES 2019	24
MARGAUX 2019	30
AUXEY LES DURESSES 2022	38

**ROSÉS CHATEAU D'ESCLANS*
THE ROSÉS OF CHÂTEAU D'ESCLAN***

			
	15CL	75CL	150CL
WHISPERING ANGEL 2022	18	80	140
CHÂTEAU D'ESCLANS 2022	24	110	200
GARRUS	48	298	550

COCKTAILS
24**

ALMOND EXPRESSO MARTINI
VODKA, AMARETTO, CAFÉ

COMBAVA NEGRONI
GIN INFUSÉ COMBAVA, VERMOUTH BLANC, SUZE


LAZY BEACH MARTINI
SAINT GERMAIN, SIROP DE LITCHI, FRUIT DE LA PASSION, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE**

		
	15CL	75CL
VEUVE CLICQUOT NM PONSARDIN BRUT	29	140
RUINART NM BLANC DE BLANC	49	290
BOLLINGER NM BRUT ROSÉ	39	230
KRUG GRANDE CUVÉE	59	750

* L'ensemble de ces vins sont d'Appellation Côtes de Provence Contôlée et contiennent des sulfites - All of these wines are Appellation Côtes de Provence Contôlée and contain sulphites. **Présence de sulfites **Presence of sulphites

POUR COMMENCER TO START

LE BAR EN CRUDO **OU-OR** LE BAR EN CEVICHE 
HUILE D'OLIVE, YUZU LECHE DE TIGRE
& SARRASIN SEABASS IN CEVICHE,
SEA BASS CRUDO, OLIVE LECHE DE TIGRE
OIL, YUZU & BUCKWHEAT **33**

PAIN PERDU **38**
HOMARD, SALICORNE & CITRON
LOBSTER FRENCH TOAST, SALICORNE & LEMON

CRISPY RICE
TARTARE DE THON **32**
CRISPY RICE TUNA TARTAR
CHAMPIGNONS & TRUFFE **36**
CRISPY RICE MUSHROOM & TRUFFLE

CHOU FLEUR RÔTI **28**
LABNEH & NOISETTES
ROASTED CAULIFLOWER, LABNEH & HAZELNUTS

FOIE GRAS, FIGUES ET DATTES **33**
FOIE GRAS, FIGS AND DATES

TATAKI DE THON **31**
SAUCE PONZU
TUNA TATAKI, PONZU SAUCE

SALADE LYONNAISE **29**
TARTELETTE, OEUF POCHÉ, CECINA
LYONNAISE SALAD, TARTLET, POACHED EGG, CECINA



LES PLATS

TRUITE TERIYAKI **46**
CHUTNEY DE MANGUE VERTE & CHOU
TERIYAKI TROUT, GREEN MANGO CHUTNEY & CABBAGE

RAIE À LA GRENOBLOISE **48**
POMMES GRENAILLES & SAUCE KASUNDI
RAY FISH «À LA GRENOBLOISE», POTATOES & KASUNDI SAUCE

LE MAIGRE **48** 
CUIT EN FEUILLE DE BANANIER,
GOMBO, MANGUE & RIZ AUX ÉPICES
LEAN FISH COOKED IN A BANANA LEAF
OKRA, MANGO & SPICED RICE

STEAK DE THON **52**
POMMES PONT-NEUF & SAUCE CHIMICHURRI
TUNA STEAK, PONT-NEUF POTATOES & CHIMICHURRI SAUCE

LES RAVIOLES DE HOMARD **48**
BISQUE ET MINISTRONE
LOBSTER RAVIOLI, BISQUE & MINISTRONE

MAINS

ENTRECÔTE DE BOEUF NORMANDE **56**
PURÉE & BÉARNAISE HERBACÉE
BEEF ENTRECÔTE, MASHED POTATOES & BÉARNAISE SAUCE

CÔTE DE VEAU **58**
CHAMPIGNONS & JUS DE VEAU
VEAL CHOP, MUSHROOMS & VEAL JUS

RISOTTO CHAMPIGNONS DES BOIS **42**
VIEUX PARMESAN
RISOTTO, MUSHROOMS & AGED PARMESAN

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD **48**
THON, TRUFFE & YUZU
SPINACH SALAD, TUNA TRUFFLE & YUZU

SALADE DE HOMARD **68**
LOBSTER SALAD

LE BAR **52**
GARNITURE DE SAISON
SEA BASS, SEASONAL GARNISH

LA PÊCHE DU JOUR
À PARTAGER
SELON ARRIVAGE
DEUX GARNITURES AU CHOIX

CATCH OF THE DAY TO SHARE
ACCORDING TO AVAILABILITY
CHOICE OF TWO GARNISHES

LES GARNITURES GARNISHES

12

FRITES, COEUR DE LAITUE, RIZ CROUSTILLANT,
COCOTTE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FRIES, LETTUCE, CRISPY RICE,
VEGETABLES, MASHED POTATOES



MENU DU JOUR MENU OF THE DAY

Du lundi au vendredi - Hors jours fériés
Uniquement au déjeuner - Hors boissons
From Monday to Friday - Excluding public holidays
Lunch only - Excluding beverage

68

ENTRÉES
CHOU FLEUR, LABNEH & NOISETTES
CAULIFLOWER LABNEH & HAZELNUTS
&
TATAKI DE THON, SAUCE PONZU
TUNA TATAKI, PONZU SAUCE

PLAT
POISSON DU JOUR
CATCH OF THE DAY

ACCORDS METS & VINS FOOD & WINE PAIRING

CHÂTEAU D'ESCLANS 16CL.

CRISPY RICE CHAMPIGNONS & TRUFFE 3 PIÈCES 60

CRISPY RICE MUSHROOM & TRUFFLE 3 PIECES

GARRUS 16CL.

CRISPY RICE THON CAVIAR 3 PIÈCES 88

CRISPY RICE TUNA CAVIAR 3 PIECES



Menu Découverte

98

ENTRÉES 2 CHOIX

STARTERS 2 CHOICES

LE BAR EN CEVICHE, LECHE DE TIGRE 

SEABASS IN CEVICHE, LECHE DE TIGRE

ou-or

FOIE GRAS CONDIMENT FIGUE & PAIN D'ÉPICES

FOIE GRAS, FIGS AND DATES

ou-or

CRISPY RICE VÉGÉTARIEN OU TARTARE DE THON

CRISPY RICE MUSHROOM & TRUFFLE OR TUNA TARTAR

ou-or

TATAKI DE THON

TUNA TATAKI, PONZU SAUCE

PLAT 1 CHOIX

MAIN 1 CHOICE

RAIE À LA GRENOBLOISE, POMMES GRENAILLES
& SAUCE KASUNDI

RAY FISH, POTATOES & KASUNDI SAUCE

ou-or

STEAK DE THON, POMMES PONT-NEUF
& SAUCE CHIMICHURRI

TUNA STEAK, PONT-NEUF POTATOES & CHIMICHURRI
SAUCE

ou-or

CÔTE DE VEAU, CHAMPIGNONS DE SAISON
& JUS DE VEAU

VEAL CHOP, MUSHROOMS & VEAL JUS

DESSERTS

BY *Maxence Barkot*

À LA CARTE

DEMANDEZ LE MENU !

À LA CARTE ASK FOR THE MENU!



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire, merci de nous en faire part, une carte des allergènes est à votre disposition.

Une carte des origines de nos viandes est à votre disposition.

Prix nets en Euros, taxes & service compris.

Cet établissement n'accepte pas les chèques.

Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list.

A list of meat and fish origins is available at your disposal - Net prices in euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks.