



LA BAUHINIA

## SELECTIONS DU MIXOLOGUE

### CLEAR MOJITO 26

Rhum infusé à la menthe, cordial de citron vert, soda  
Mint infused rum, lime, soda

### SPANISH GARDEN 26

Gin infusé au thym et au romarin, essence de cassis,  
limonade à la rose  
Thyme and rosmarine infused gin, blackcurrant flavour, rose lemonade

### POMME D'HAPPY 26

Calvados infusé au mélilot, sirop de cidre à la fleur de sel,  
noisette, champagne  
Calvados infused with sweet clover, cider syrup with fleur de sel,  
hazelnut, champagne

### MOCKTAIL FRUITS ROUGES 20

Framboise, mûre, cassis  
Raspberry, blackberry, blackcurrant

## Menu Déjeuner

ENTRÉE & PLAT DU JOUR OU

PLAT DU JOUR & DESSERT 44

ENTRÉE DU JOUR - PLAT DU JOUR - DESSERT 52

## Menu Dîner

ENTRÉE DU JOUR - PLAT DU JOUR - DESSERT 68

## A PARTAGER TO SHARE

### FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AU THÉ LAPSANG SOUCHONG 25

CONFIT DUCK FOIE GRAS  
FLAVOURED LAPSANG SOUCHONG TEA

### DIM SUM 9 pièces 30

*Volaille, crevette et végétarien  
(10 min d'attente)*

### DUMPLING SELECTION

*Poultry, shrimp and vegetarian  
(10 min wait)*

### LE TOURTEAU GINGER/LIME 24

*Servi avec croûtons de pain dorés et crudités  
GINGER/LIME CRAB  
Served with bread crouton and vegetables*

### CAVIAR KRISTAL GOLD SELECTION

*Servi avec blinis et garniture à la russe  
Served with blinis and russian garnish  
15g, 30g ou 50g 60/90/150*

Contenance des verres de vin: 15cl, des bouteilles de vin: 75cl et des bouteilles de bières: 33cl.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire spécifique, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes.

Origine du porc, agneau et poulet: France - Origine du bœuf : UE.

Prix nets en Euros, taxes & service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques ni Apple Pay.

## ENTREES - STARTERS

PRESSÉ DE VOLAILLE ET FOIE GRAS 30

*POULTRY AND FOIE GRAS «PRESSÉ»*

YAM SOM'O 32

Gambas, pomelos rouges et blancs, vinaigrette chili/tamarin

*YAM SOM'O*

*Gambas, red and white pomelos, sweet chili dressing*

AIGLE BAR EN CARPACCIO 30

Condiment coco/lime, marmelade d'agrumes/baies de Sichuan

*LEAN FISH IN CARPACCIO*

*Seasoned with coconut/lime, citrus marmalade/Sichuan bay*

## NOS PLATS SIGNATURES

PAD THAÏ 36/32

Gambas ou végan

*PAD THAÏ*

*Shrimps or vegan*

SALADE DE HOMARD 55

Avocat, mangue, iceberg, sauce ponzu

*LOBSTER SALAD*

*Avocado, mango, iceberg, ponzu sauce*

TIGRE QUI PLEURE 47

Concombre, papaye, mangue et riz gluant

*CRYING TIGER*

*Cucumber, papaya, mango and sticky rice*

## PLATS - MAIN COURSES

Tous nos plats sont servis avec notre wok de légumes aux parfums d'Asie

*All our dishes are served with our Asian flavoured vegetables wok*

DOS DE BAR GRILLÉ 46

Gingembre/lime/piment

*GRILLED SEABASS*

*Ginger/lime/chili*

NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉES 44

Condiment agrumes/potiron

*ROASTED SCALLOPS*

*Seasoned with citrus/pumpkin*

GAMBAS XXL AU WOK 48

«Bumbu style»

*XXL WOK PRAWNS*

*«Bumbu style»*

ENTRECÔTE DE VEAU 53

Champignons sauvages et de Paris

*VEAL ENTRECOTE*

*Wild mushrooms*

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE 46

«A la diable»

*FARMHOUSE CHICKEN BREAST*

*«A la diable»*

## GARNITURES - GARNISHES 9

Pomme de terre purée - Pousses d'épinards, tomate/olive - Coeur de laitue -  
Frites de patate douce - Riz byriani - Poêlée de champignons

*Mashed potatoes - Spinach, tomato/olive - Lettuce - Sweet potato fries -  
Byriani rice - Wild mushrooms*

## VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot  
Ponsardin Brut 28

Bollinger  
Brut Rosé 31

2014 Delamotte  
Blanc de blancs 36

### VIN BLANC WHITE WINE

2020 Autriche - Kamptal  
Gruner Veltiner 16

2014 Riesling Grand Cru  
Schlossberg - Kirrenbourg  
*(servi en magnum)* 25

2020 Sancerre  
Domaine Vacheron 19

2017 Saint-Aubin 1er Cru  
En Remily  
Domaine Marc Colin & Fils 31

### VIN ROSÉ ROSE WINE

2019 Côtes-de-Provence  
Les Clans  
*(servi en magnum)*  
Château d'Esclans 29

2020 Côtes-de-Provence  
*(servi en magnum)*  
Rock Angel  
Château d'Esclans 19

### VIN ROUGE RED WINE

2016 Maury Sec  
Domaine des Capitelles  
Vieux Solitaire 19

2008 Bordeaux - Margaux  
Confidences de Prieuré Lichine 30

2016 Rhône - Saint-Joseph  
Mairlant - Domaine F. Villard 26

2018 Nuits-Saint-Georges  
Domaine David Duband 34

## Les secrets du Sommelier

### VINS BLANCS- *White wines*

#### BOURGOGNE - *Burgundy*

2014 PULIGNY-MONTRACHET 1er CRU  
LA TRUFFIÈRE  
Domaine Jean-Marc Boillot 235

2013 MEURSAULT 1er CRU  
CLOS DES BOUCHÈRES  
Domaine Roulot 350

### VINS ROUGES - *Red wines*

#### BOURGOGNE - *Burgundy*

2013 ÉCHEZEAUX GRAND CRU  
Domaine Méo Camuzet 700

### VINS ROUGES - *Red wines*

#### BORDEAUX

2006 POMEROL  
Château Trotanoy 290

2005 SAINT-ESTÈPHE  
Château Montrose 495

2005 PESSAC-LÉOGNAN  
Château La Mission Haut-Brion 520

2006 SAINT-EMILION GRAND CRU  
Château Pavie 600

2003 PAUILLAC  
Château Mouton Rothschild 725

1982 PESSAC-LÉOGNAN  
Château Haut-Brion 1200

## EAUX & SODAS WATERS & SODAS

Chateldon *(75cl)* 14

Evian, Badoit ou San Pellegrino *(100cl)* 12

Perrier *(33cl)* 8

Schweppes *(25cl)* 12

Evian, Badoit ou San Pellegrino *(50cl)* 8

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro *(33cl)* 12

Orangina *(25cl)* 12

Sprite *(25cl)* 12

Jus de fruits Alain Millat *(33cl)* 12

### BIÈRES BEERS

16

Heineken

1664

Carlsberg

Tsing Tao