

VINS AU VERRE (15CL)
WINE BY THE GLASS

VIN BLANC
WHITE WINE

2020 Sancerre
Domaine Vacheron 19

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

VIN ROUGE
RED WINE

2014 Bordeaux - Margaux
Confidences de Prieuré Lichine 30

2017 Rhône - Saint-Joseph
Mairlant - Domaine François Villard 26

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot
Ponsardin Brut 28

Bollinger
Brut Rosé 31

2014 Delamotte
Blanc de blancs 36

LA SELECTION DU MIXOLOGUE (15cl)

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



LE BRUNCH DE LA BAUHINIA

Le dimanche de 12h à 15h

128€

Accompagné d'une coupe de champagne 148€

CAVIAR KRISTAL SELECTION

Condiments à la Russe

BOISSON CHAUDE ET JUS DE FRUITS FRAIS

Notre sélection de thés et de cafés

Le fameux chocolat chaud de la Chocolaterie de l'Opéra

Un jus de fruits frais : orange, pamplemousse ou jus du jour

LA FOURNEE DU BOULANGER ET LES CONFITURES DU SHANGRI-LA

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, baguette

Confitures Ananas/Thé Yunnan, Fraise/Citron vert, Clémentine /Basilic thaï

LA DÉCLINAISON TERRE-MER

Assortiment de charcuterie et fumaisons artisanales

L'ŒUF BIO EN COCOTTE DU JOUR

LE PLAT DU CHEF AU CHOIX

Le Tigre qui pleure, onglet de boeuf Black Angus mariné, concombre, papaye, mangue et riz gluant

Bar grillé, pousses d'épinards, tomat'olives taggiasche

Risotto de coquillettes à la truffe noire

LE BUFFET DES GOURMANDISES DE MAXENCE BARBOT

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Origine viandes charcuterie: Union européenne - Origine du boeuf : Irlande
Prix nets en Euros, taxes & service compris

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques ni Apple Pay.