



L A B A U H I N I A

Bienvenue au restaurant La Bauhinia,
véritable cœur du Shangri-La Paris !

Son nom est inspiré de la fleur qui orne le drapeau de Hong Kong.
La Bauhinia rend également hommage à la passion du Prince
Roland Bonaparte pour la botanique.

Sous la lumineuse coupole de verre créée par l'architecte Maurice Gras,
profitez de moments privilégiés dans ce cadre d'exception.
Tous les jours de la semaine, le restaurant vous ouvre ses portes
pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Le Chef Exécutif Quentin Testart propose
une cuisine française de nos régions mettant en valeur
le patrimoine gastronomique de notre pays en collaboration
avec le Chef Pâtissier Maxence Barbot.

LE TEA TIME DE MAXENCE BARBOT

*Disponible le samedi et le dimanche de 15h à 18h
Available on Saturdays and Sundays from 3PM to 6PM*

La douceur des plaisirs sucrés s'allie aux délices de l'enfance et
à la promesse d'une expérience gustative étonnante

Accompagné d'une boisson chaude de votre choix

*The sweetness of sweets pleasures combined with the delights of
childhood and the promise of an astonishing taste experience
Served with a hot beverage of your choice*

Pour une personne 68

For one person

Accompagné d'une coupe de champagne 88

Served with a glass of champagne

Pour deux personnes 130

For two person

Accompagné d'une coupe de champagne 170

Served with a glass of champagne

LA PÂTISSERIE PAR MAXENCE BARBOT
PASTRIES BY MAXENCE BARBOT

Cheesecake Pomelos Rose

Pink pomelo cheesecake

22

Le Coco-Lime Vegan

The vegan coco-lime

22

La Fameuse Profiterole

The famous profiterole

22

Mille-Feuille au Sarrasin

Buckwheat mille-feuille

22

Assiette de Fruits Exotiques

Exotic fruits plate

22

Glaces & Sorbets

Icecreams & sorbets

16

PETITE FAIM
SNACKING SELECTION

LOBSTER ROLL 44
Servi avec frites maison
LOBSTER ROLL
Served with homemade french fries

SALADE DE HOMARD 58
Avocat, mangue, iceberg, sauce ponzu
LOBSTER SALAD
Avocado, mango, iceberg salad, ponzu sauce

CLUB SANDWICH 40
Salade de mesclun et pommes frites maison
CLUB SANDWICH
Served with mixed salad and french fries

Volaille/Poultry
Saumon fumé/Smoked salmon
Végétarien/Vegetarian

CROQUE-MONSIEUR 32
Pain brioché, jambon ou dinde, salade de mesclun et frites
CROQUE MONSIEUR
Brioche bread, ham or turkey filet
Served with mixed salad and french fries

À PARTAGER

TO SHARE

COEUR DE SAUMON ARTISANAL & TZATZIKI 32

ARTISANAL SMOKED SALMON & TZATZIKI

DIPS DE CRUDITÉS, HOUMOUS & KTIPITI 22

VEGETABLES DIPS, HIMMUS & KTIPITI

PRESSÉ DE VOLAILLE ET FOIE GRAS 28

Condiment truffe noire

POULTRY AND FOIE GRAS «PRESSÉ»

Black truffle condiment

DIM SUM 9 ou 18 pièces 36/58

Volaille, crevette et végétarien

DUMPLING SELECTION

Poultry, shrimp and végétarien

NEMS DE CRABE ET SHIITAKÉS, SAUCE AIGRE DOUCE 26

CRAB & SHIITAKES, SWEET CHILI SAUCE

CAVIAR KRISTAL GOLD SELECTION

Servi avec blinis & garniture à la russe

Served with blinis & russian garnish

15g, 30g ou 50g 60/120/200

THÉ VERT - GREEN TEA

EMBRUNS (JAPON) 14

Thé vert Gyokuro du terroir de Yame sur l'île de Kyushu au Japon, exprime toute l'excellence du savoir-faire nippon. Une liqueur légère, pleine de fraîcheur et de profondeur, aux notes végétales et iodées évoquant notamment l'algue wakame.

This Gyokuro green tea, from the terroir of Yame situated on the Japanese island of Kyushu, expresses the excellence of the Japanese savoir-faire. The leaves give out a light liquor, full of freshness and depth, with vegetal and iodized notes notably evoking wakame seaweed.

JASMIN (CHINE) 14

Ce thé offre un doux parfum des fleurs. Sa liqueur jaunâtre et brillante a un goût rafraîchissant et vif.

This tea offers a sweet fragrance of flowers. Its bright yellowish liquor tastes refreshing and brisk.

THÉ BLEU - OOLONG TEA

TIE GUAN YIN (CHINE) 16

Ce thé offre une liqueur riche au fini velouté de couleur dorée avec des notes de parfum naturel comme l'orchidée et arrière-goût sucré.

This tea offers a rich, velvety finish golden colour liquor with hints of orchid fragrance and a sweet aftertaste.

THÉ BLANC - WHITE TEA

SONGE ANDALOU (CHINE) 16

Un thé blanc de la province du Fujian parfumé au jasmin par enfleurage, c'est à dire au contact de fleurs fraîches, ce qui donne à ce classique une dimension sans précédent. Il s'ensuit une liqueur à la douceur de miel.

This white tea coming from Fujian Province was scented with jasmine flowers through enfleurage, that is through contact with fresh flowers. This lends this classic tea an unprecedented dimension. From this comes forth a liquor with the smoothness of honey.

THÉ NOIR - BLACK TEA

ENGLISH BREAKFAST (SRI LANKA & INDE) 14

Ce thé offre une tasse forte qui se termine avec une touche amère de tanin. Il a une riche odeur sucrée et noisettée.

This tea offers a strong cup that finishes with a twinge of tannin. It has a rich sweet & nutty smell.

DARJEELING (INDE) 14

Ce thé corsé à la saveur de muscat offre un arrière-goût de champagne doux. La fragrance est uniquement florale.

This full-bodied tea with muscatel flavor offers a sweet champagne aftertaste. The fragrance is floral.

LAPSANG SOUCHONG (CHINE) 16

Ce thé noir a une saveur et un arôme distincts, avec un soupçon de fumé dans l'arrière-goût.

This tea has a distinct aroma and flavour, with a hint of smokiness in the aftertaste.

INFUSION - HERBAL TEA

CAMOMILLE (CROATIE) 14

Les fleurs de camomille ont un goût piquant et terreux. Elles offrent une tasse assez douce.

Chamomile flowers have a pungent, earthy taste. They offer a light mellow cup.

MENTHE POIVRÉE (ÉTATS-UNIS) 14

Les feuilles de menthe poivrée offrent une tasse légère et un goût de menthe dominant mais rafraîchissant et apaisant.

Peppermint leaves offer a light cup and a dominant yet refreshingly soothing mint taste.

ROOIBOS BIO (AFRIQUE DU SUD) 14

Le Rooibos offre une liqueur de couleur rouge délicate avec des arômes légers de noisettes et une note sucrée.