



L A B A U H I N I A

---

---

VINS BLANCS  
*WHITE WINES*

---

---

	 15CL	 75CL
Bordeaux Grave 2022	18	75
Sancerre-Vacheron 2023	25	115
Châteauneuf-Du-Pape-Bertaude 2022	30	135

---

---



---

---

VINS ROUGES  
*RED WINES*

---

---

	 15CL	 75CL
Irancy 2018	20	105
Châteauneuf-Du-Pape 2018	24	115
Margaux 2019	30	135

---

---

---

---

ROSÉS CHÂTEAU D'ESCLANS\*  
*THE ROSÉS OF CHÂTEAU D'ESCLANS*

---

---

	 15CL	 75CL	 150CL
Whispering Angel 2023	18	80	140
Château d'Esclans 2022	24	110	200
Garrus 2022	39	195	450

---

---

---

---

CHAMPAGNES

---

---

	 15CL	 75CL
Veuve Clicquot NM, Ponsardin Brut	29	140
Ruinart NM, Blanc de Blanc	49	245
Bollinger NM, Brut Rosé	39	195
Krug, Grande Cuvée	59	750

---

---

---

---

COCKTAILS

---

---

	 10CL
Almond Espresso Martini Vodka, Amaretto, Café <i>Vodka, Amaretto, Coffee</i>	24
Combava Negroni Gin infusé Combava, Vermouth Blanc, Suze <i>Kaffir lime infused Gin, White Vermouth, Suze</i>	24
Lazy Beach Martini Saint Germain, Sirop de Litchi, Fruit de la Passion, Champagne <i>Saint Germain, Lychee Syrup, Passion Fruit, Champagne</i>	24



---

---

## LES ENTRÉES STARTERS

---

---

Foie gras, chutney de saison <i>Foie gras, seasonal chutney</i>	32
Salade thaï, œufs, tofu & sauce aux arachides 🍴 <i>Thai salad, eggs, tofu &amp; peanuts sauce</i>	20
Soupe Wonton, raviolis de crevettes, crevettes pochées dans un bouillon cantonais <i>Wonton soup, shrimps dumplings, poached shrimps in cantonese broth</i>	28
Dim-Sum, crevettes, poulet ou légumes (6 pièces) <i>Shrimp, chicken or vegetable Dim-Sum (6 pieces)</i>	24
Salade d'épinards & truffe 🍴 <i>Spinach &amp; truffle salad</i>	22
Ceviche de bar, leche de tigre 🍴 <i>Sea bass ceviche, leche de tigre</i>	28
Crispy rice végétarien, champignons & truffe 🍴 <i>Vegetarian crispy rice, mushrooms &amp; truffle</i>	22
Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 🍴 <i>Roasted cauliflower, labneh &amp; hazelnuts</i>	20

### MENU DU JOUR MENU OF THE DAY

58

#### ENTRÉE STARTER

Chou-fleur rôti, labneh & noisettes  
*Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts*  
ou/or

Ceviche de bar, leche de tigre 🍴  
*Sea bass ceviche, leche de tigre*

#### PLAT MAIN

Plat du jour  
*Main 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*



---

---

## LES PLATS MAINS

---

---

### CLASSIQUES CLASSICS

Black cod, sauce miso <i>Black cod, miso sauce</i>	45
Bar vapeur, sauce vierge <i>Steamed sea bass, vierge sauce</i>	52
Saumon grillé, sauce gingembre & miel <i>Grilled salmon, ginger &amp; honey sauce</i>	38
Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🌶️ <i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander &amp; red chili</i>	45
Entrecôte de bœuf normande & sauce béarnaise herbacée <i>Beef entrecôte &amp; béarnaise sauce</i>	56
Poulet fermier de « Bresse », sauce aigre-douce <i>« Bresse » poultry, chinese sweet &amp; sour sauce</i>	38

Tous nos classiques sont servis avec la garniture de votre choix  
*All classic dishes are served with a garnish of your choice*

### INCONTOURNABLES MUST-HAVES

Salade de homard <i>Lobster salad</i>	58
Salade d'épinards, truffe & tataki de thon <i>Spinach, truffle salad &amp; tuna tataki</i>	32
Curry de légumes 🌱 <i>Vegetable curry</i>	32
Nouilles sautées au homard <i>Stir fried noodles with lobster</i>	58

---

---

## LES GARNITURES GARNISHES

---

---

10

Frites / Purée de pommes de terre  
Riz gluant / Riz Basmati  
Cocotte de légumes / Cœur de laitue  
*French Fries / Mashed potatoes  
Sticky rice / Basmati rice  
Vegetables / Lettuce*



# MENU DÉCOUVERTE

## DISCOVERY MENU

88

### ENTRÉE

#### STARTER

Ceviche de bar, leche de tigre 🍲  
*Sea bass ceviche, leche de tigre*

ou/or

Foie gras, chutney de saison  
*Foie gras, seasonal chutney*

ou/or

Salade thaï, œufs, tofu & sauce aux arachides 🌱  
*Thai salad, eggs, tofu & peanuts sauce*

### PLAT

#### MAIN

Le tigre qui pleure, gingembre,  
coriandre & piment oiseau 🍲  
*Beef « Crying Tiger », ginger,  
coriander & red chili*

ou/or

Curry de légumes 🌱  
*Vegetable curry*

ou/or

Saumon grillé, sauce gingembre & miel  
*Grilled salmon, ginger & honey sauce*

### DESSERT

#### DESSERT

Choisissez un dessert à la carte  
*Choose a dessert from the menu*

Disponible tous les jours - hors boissons  
*Available every day - excluding beverage*

🍲 Plats épicés  
*Spicy mains*

🌱 Plats végétariens  
*Vegetarian mains*

\*L'ensemble de ces vins sont d'Appellation Côtes de Provence Contrôlée  
Tous nos vins contiennent des sulfites

\*All of these wines are Appellation Côtes de Provence Contrôlée  
All our wines contain sulphites

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, 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 origins is  
available at your disposal. Net prices in Euros, taxes & service included.  
This restaurant does not accept checks.*

