



LA BAUHINIA

VINS BLANCS *WHITE WINES*

	 15CL	 75CL
Sancerre, Domaine Vacheron 2024	25	105
Chablis 1er Cru Vaillon, Domaine Des Clos 2022	28	130
Châteauneuf-Du-Pape, La Durbane 2023	30	135

VINS ROUGES *RED WINES*

	 15CL	 75CL
Lirac Clos des Serènes, Les Cinq Seaux 2021	19	85
Côte de Nuits-Villages VV A. Ponnelle 2022	30	155
Margaux, Confidences du Prieuré, Lichine 2019	30	135

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

	 15CL	 75CL	 150CL
Whispering Angel 2023	18	80	140
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		750

COCKTAILS

	 10CL
Negroni Gin, Campari, Vermouth <i>Gin, Campari, Vermouth</i>	35
Old Fashioned Bourbon, Sucre, Angostura Bitter <i>Bourbon, Sugar, Angostura Bitters</i>	35
Margarita, On The Rocks Tequila, Cointreau, Jus De Citron <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i>	35
Espresso Martini Vodka, Liqueur De Café, Espresso <i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso</i>	35
Spritz Saint Germain Liqueur St Germain, Eau Pétillante, Champagne <i>White St Germain Liqueur, Sparkling Water, Champagne</i>	35
Virgin Mojito Citron Vert, Sucre, Eau Pétillante, Menthe <i>Lime, Sugar, Sparkling Water, Mint</i>	24
Shirley Temple Ginger Ale, Limonade, Grenadine, Fruits De Saison <i>Ginger Ale, Lemonade, Grenadine, Seasonal Fruits</i>	24



LES ENTRÉES

STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit, poire, noisette & citron vert <i>Semi-cooked duck foie gras, pear, hazelnut & lime</i>	32
Champignons rôtis, topinambours, espuma au yaourt & noix du Brésil 🌰 <i>Roasted mushrooms, Jerusalem artichoke, yogurt espuma & Brazil nuts</i>	28
Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir <i>Sea bream ceviche, mango, coriander & black lime</i>	28
Dim Sum, boeuf Black Angus, Ha Kao crevettes & légumes (6 pièces) <i>Black Angus beef, Ha Kao shrimp & vegetable Dim Sum (6 pieces)</i>	28
Tarte tatin à la betterave, crème montée au raifort 🌿 <i>Beetroot tarte tatin, whipped horseradish cream</i>	28
Crispy rice thon, citron vert <i>Crispy rice tuna, lime</i>	24

LES PLATS

MAINS

Filet de sandre, crème de coco, curry & petits légumes <i>Pike-perch fillet, coconut cream, curry & seasonal vegetables</i>	48
Coquille Saint-Jacques aux agrumes, champignon Eryngii & crème douce à l'ail <i>Scallop with citrus, eryngii mushroom & garlic cream</i>	52
Biang Biang au homard, pak choï & bouillon de crustacés aux 5 épices <i>Biang Biang noodles with lobster, pak choy & shellfish broth with five spices</i>	56
Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🌶️ <i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander & red chili</i>	45
Filet de boeuf servi avec son jus & purée de pommes de terre <i>Beef fillet served with its jus & mashed potatoes</i>	56
Filet de volaille, mousseline de potimarron & gnocchi à la sauge <i>Poultry supreme, pumpkin mousseline & sage gnocchi</i>	38
Coquillettes à la truffe, jambon & vieux comté <i>Coquillettes with truffle, ham & aged Comté cheese</i>	48
Champignons rôtis, topinambours, espuma au yaourt & noix du Brésil <i>Roasted mushrooms, Jerusalem artichoke, yogurt espuma & Brazil nuts</i>	42
Salade César, volaille ou gambas <i>Caesar salad, chicken or prawns</i>	44
Croq' truffe <i>Truffle Croque Monsieur</i>	48
Lobster roll <i>Lobster roll</i>	52
Bacon cheeseburger <i>Bacon cheeseburger</i>	48

LES GARNITURES

GARNISHES

Frites / Purée de pommes de terre / Coeur de laitue Riz gluant / Riz Basmati / Cocotte de légumes Légumes Chop suey <i>French Fries / Mashed potatoes / Lettuce Stick rice / Basmati rice Vegetables / Vegetables Chop suey</i>	10
--	----



MENU DU JOUR *MENU OF THE DAY*

58

ENTRÉE *STARTER*

Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir
Sea bream ceviche, mango, coriander & black lime

ou/or

Tarte tatin à la betterave, crème montée au raifort 
Beetroot tarte tatin, whipped horseradish cream

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*

MENU DÉCOUVERTE *DISCOVERY MENU*

88

ENTRÉE *STARTER*

Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir
Sea bream ceviche, mango, coriander & black lime

ou/or

Foie gras de canard mi-cuit, poire,
noisette & citron vert
Semi-cooked duck foie gras, pear, hazelnut & lime

ou/or

Tarte tatin à la betterave, crème montée au raifort 
Beetroot tarte tatin, whipped horseradish cream

PLAT *MAIN*

Filet de volaille, mousseline de potimarron
& gnocchi à la sauge
Poultry supreme, pumpkin mousseline & sage gnocchi

ou/or

Filet de sandre, crème de coco,
curry & petits légumes
*Pike-perch fillet, coconut cream, curry
& seasonal vegetables*

ou/or

Champignons rôtis, topinambours, espuma
au yaourt & noix du Brésil 
*Roasted mushrooms, Jerusalem artichoke,
yogurt espuma & Brazil nuts*

DESSERT *DESSERT*

La Profiterole
The Profiterole

ou/or

L'Agrume
The Citrus

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



LES DESSERTS

DESSERTS

- L'Agrume** 22
Gelée de pamplemousse, agrumes frais, sorbet basilic thaï
& siphon Aloe Vera
The Citrus
Grapefruit jelly, fresh citrus segments, Thai basil sorbet & Aloe Vera espuma
- La Vanille** 22
Dans l'esprit d'un mille-feuille avec un feuilletage caramélisé croustillant,
glace vanille, chantilly légère à la vanille & caviar de vanille
The Vanilla
*A reinterpreted millefeuille with crispy caramelized puff pastry,
vanilla ice cream, light vanilla chantilly & vanilla caviar*
- La Profiterole** 22
Pâte à choux cacao, glace vanille, sauce chocolat &
éclats de sablé croustillant à la fleur de sel
The Profiterole
*Cocoa puff pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce
& fleur de sel shortbread crumble*
- L'assiette de fruits de saison** 24
Seasonal fruits assortment



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.*

