



LA BAUHINIA

**VIN BLANC  
WHITE WINE**

	
SANCERRE-VACHERON 2022	<b>25</b>
CHATEAUNEUF-DU-PAPE- LA DURBANE 2023	<b>30</b>
PERNAND VERGELESSES 2021	<b>38</b>

**VIN ROUGE  
RED WINE**

	
LIRAC CLOS DES SERENES 2019	<b>24</b>
MARGAUX 2019	<b>30</b>
AUXEY LES DURESSSES 2022	<b>38</b>

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

			
WHISPERING ANGEL 2022	<b>18</b>	<b>80</b>	<b>140</b>
CHÂTEAU D'ESCLANS 2022	<b>24</b>	<b>110</b>	<b>200</b>
GARRUS	<b>48</b>	<b>298</b>	<b>550</b>

**COCKTAILS\*\*  
24**

ALMOND EXPRESSO MARTINI  
VODKA, AMARETTO, CAFÉ

COMBAVA NEGRONI  
GIN INFUSÉ COMBAVA, VERMOUTH BLANC, SUZE


LAZY BEACH MARTINI  
SAINT GERMAIN, SIROP DE LITCHI, FRUIT DE LA PASSION, CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE\*\***

		
VEUVE CLICQUOT NM PONSARDIN BRUT	<b>29</b>	<b>140</b>
RUINART NM BLANC DE BLANC	<b>49</b>	<b>290</b>
BOLLINGER NM BRUT ROSÉ	<b>39</b>	<b>230</b>
KRUG GRANDE CUVÉE	<b>59</b>	<b>750</b>

\* L'ensemble de ces vins sont d'Appellation Côtes de Provence Contôlée et contiennent des sulfites - All of these wines are Appellation Côtes de Provence Contôlée and contain sulphites. \*\*Présence de sulfites \*\*Presence of sulphites

## POUR COMMENCER TO START

LE BAR EN CRUDO **OU - OR** LE BAR EN CEVICHE   
HUILE D'OLIVE, YUZU LECHE DE TIGRE  
& SARRASIN SEABASS IN CEVICHE,  
SEA BASS CRUDO, OLIVE LECHE DE TIGRE  
OIL, YUZU & BUCKWHEAT **33**

PAIN PERDU **38**  
HOMARD, SALICORNE & CITRON  
LOBSTER FRENCH TOAST, SALICORNE & LEMON

CRISPY RICE  
TARTARE DE THON **32**  
CRISPY RICE TUNA TARTAR  
CHAMPIGNONS & TRUFFE **36**  
CRISPY RICE MUSHROOM & TRUFFLE

CHOU FLEUR RÔTI **28**  
LABNEH & NOISETTES  
ROASTED CAULIFLOWER, LABNEH & HAZELNUTS

FOIE GRAS, FIGUES ET DATTES **33**  
FOIE GRAS, FIGS AND DATES

TATAKI DE THON **31**  
SAUCE PONZU  
TUNA TATAKI, PONZU SAUCE

SALADE LYONNAISE **29**  
TARTELETTE, OEUF POCHÉ, CECINA  
LYONNAISE SALAD, TARTLET, POACHED EGG, CECINA



## LES PLATS

### MAINS

TRUITE TERIYAKI **46**  
CHUTNEY DE MANGUE VERTE & CHOU  
TERIYAKI TROUT, GREEN MANGO CHUTNEY & CABBAGE

RAIE À LA GRENOBLOISE **48**  
POMMES GRENAILLES & SAUCE KASUNDI  
RAY FISH «À LA GRENOBLOISE», POTATOES & KASUNDI SAUCE

LE MAIGRE **48**   
CUIT EN FEUILLE DE BANANIER,  
GOMBO, MANGUE & RIZ AUX ÉPICES  
MEAGRE COOKED IN A BANANA LEAF  
OKRA, MANGO & SPICED RICE

STEAK DE THON **52**  
POMMES PONT-NEUF & SAUCE CHIMICHURRI  
TUNA STEAK, PONT-NEUF POTATOES & CHIMICHURRI SAUCE

LES LINGUINES DE HOMARD **68**  
BISQUE ET MINESTRONE  
LOBSTER LINGUINE, BISQUE & MINESTRONE

ENTRECÔTE DE BOEUF NORMANDE **56**  
PURÉE & BÉARNAISE HERBACÉE  
BEEF ENTRECÔTE, MASHED POTATOES & BÉARNAISE SAUCE

CÔTE DE VEAU **58**  
CHAMPIGNONS & JUS DE VEAU  
VEAL CHOP, MUSHROOMS & VEAL JUS

RISOTTO CHAMPIGNONS DES BOIS **42**  
VIEUX PARMESAN  
RISOTTO, MUSHROOMS & AGED PARMESAN

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD **48**  
THON, TRUFFE & YUZU  
SPINACH SALAD, TUNA TRUFFLE & YUZU

SALADE DE HOMARD **58**  
LOBSTER SALAD

LE BAR **52**  
GARNITURE DE SAISON  
SEA BASS, SEASONAL GARNISH

LA PÊCHE DU JOUR  
À PARTAGER  
SELON ARRIVAGE  
DEUX GARNITURES AU CHOIX

CATCH OF THE DAY TO SHARE  
ACCORDING TO AVAILABILITY  
CHOICE OF TWO GARNISHES

## LES GARNITURES GARNISHES

12

FRITES, COEUR DE LAITUE, RIZ CROUSTILLANT,  
COCOTTE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE  
FRIES, LETTUCE, CRISPY RICE,  
VEGETABLES, MASHED POTATOES

## MENU DU JOUR MENU 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

68

ENTRÉES  
CHOU FLEUR, LABNEH & NOISETTES  
CAULIFLOWER LABNEH & HAZELNUTS  
&  
TATAKI DE THON, SAUCE PONZU  
TUNA TATAKI, PONZU SAUCE

PLAT  
POISSON DU JOUR  
CATCH OF THE DAY



# ACCORDS METS & VINS FOOD & WINE PAIRING

CHÂTEAU D'ESCLANS 16CL.

CRISPY RICE CHAMPIGNONS & TRUFFE 3 PIÈCES

CRISPY RICE MUSHROOM & TRUFFLE 3 PIECES

GARRUS 16CL.

CRISPY RICE THON CAVIAR 3 PIÈCES

CRISPY RICE TUNA CAVIAR 3 PIECES



## Menu Découverte

98

### ENTRÉE 1 CHOIX

STARTER 1 CHOICE

LE BAR EN CEVICHE, LECHE DE TIGRE 

SEABASS IN CEVICHE, LECHE DE TIGRE

ou-or

FOIE GRAS CONDIMENT FIGUE & PAIN D'ÉPICES

FOIE GRAS, FIGS AND DATES

ou-or

CRISPY RICE VÉGÉTARIEN OU TARTARE DE THON

CRISPY RICE MUSHROOM & TRUFFLE OR TUNA TARTAR

ou-or

TATAKI DE THON

TUNA TATAKI, PONZU SAUCE

### PLAT 1 CHOIX

MAIN 1 CHOICE

RAIE À LA GRENOBLOISE, POMMES GRENAILLES

& SAUCE KASUNDI

RAY FISH, POTATOES & KASUNDI SAUCE

ou-or

STEAK DE THON, POMMES PONT-NEUF

& SAUCE CHIMICHURRI

TUNA STEAK, PONT-NEUF POTATOES & CHIMICHURRI

SAUCE

ou-or

CÔTE DE VEAU, CHAMPIGNONS DE SAISON

& JUS DE VEAU

VEAL CHOP, MUSHROOMS & VEAL JUS

### DESSERT

BY *Maxence Barbot*

À LA CARTE

DEMANDEZ LE MENU !

À LA CARTE ASK FOR THE MENU!

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire, 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 and fish origins is available at your disposal - Net prices in euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks.