



LA BAUHINIA
FISH & MORE

BIENVENUE À LA BAUHINIA,
LE CHEF EXÉCUTIF QUENTIN TESTART Y
PROPOSE UNE CARTE DE LA MER, CONÇUE
POUR ÊTRE PARTAGÉE.

ICI, LE POISSON EST ROI. IL S'Y DÉCLINE
EN CRU, EN CUIT, S'INSPIRE DES RACINES
BRETONNES DU CHEF ET SE PIMENTE DE
SES VOYAGES À TRAVERS LE MONDE.

WELCOME TO LA BAUHINIA,
A GASTRONOMIC EXPERIENCE
ORCHESTRATED BY EXECUTIVE CHEF
QUENTIN TESTART, WHO UNVEILS A
SEAFOOD CUISINE TO BE SHARED, WITH
FRENCH REFINEMENT AND WORLDWIDE
FLAVORS.



SCAN FOR MORE

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes.
Origine agneau et volaille : France - Origine du boeuf : Irlande / Japon - Origine homard : France- 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. Lamb and poultry origin: France - beef origin: Ireland / Japan - lobster origin: France - net prices in euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks.*

À PARTAGER TO SHARE

TATAKI DE THON

Sauce ponzu, jalapenos & citron confit
TUNA TATAKI, PONZU SAUCE, JALAPENO
& LEMON
29

CRISPY RICE

Gamberos marinées, sauce épicée
MARINATED PRAWNS, SPICY SAUCE
34
Thon Caviar, Huile d'olive & citron
TUNA CAVIAR, OLIVE OIL & LEMON
36

POULPE RÔTI

Yuzu kosho & pickles de courgette
OCTOPUS ROASTED,
YUZU KOSHO & ZUCCHINI PICKLES
32

SALADE DE HOMARD

Coeur de laitue, petits légumes & yuzu
LOBSTER SALAD, LETTUCE, SMALL
VEGETABLES & YUZU
62

CAVIAR KRISTAL GOLD SELECTION

Servi avec blinis & garniture à la russe
SERVED WITH BLINIS & RUSSIAN GARNISH
15G 30G 50G
60 120 200

PAIN PERDU DE HOMARD

Condiments coriandre, bisque & salicorne
LOBSTER FRENCH TOAST
CORIANDER, BISQUE & SAMPHIRE CONDIMENTS
36

MAQUEREAU

Brûlé à la flamme, raifort, crème de moules & salicornes
MACKEREL
FLAMED, HORSE RADISH, MUSSEL & SAMPHIRE
CREAM
28

ARAIGNÉE DE MER

Ciboulette & émulsion bisque
SPIDER CRAB, CHIVES & BISQUE EMULSION
32

SALADE DE THON & POUSSÉS D'ÉPINARD

Truffe, sobatcha & yuzu
TUNA & BABY SPINACH SALAD, TRUFFLE, SOBATCHA
& YUZU
46

AUBERGINE

Houmous de coco, piment & échalotte
EGGPLANT, COCONUT HUMMUS,
CHILLI & SHALLOTS
26

LES PLATS MAIN COURSE

LA LOTTE

Coques & légumes oubliés
MONKFISH
COCKLES & VEGETABLES
48

LA SAINT-JACQUES

Pressé de pommes de terres truffé
SCALLOPS, TRUFFLED MASHED POTATOTES
48

LA COTRIADE

Soupe de poisson & safran
COTRIADE, FISH SOUP & SAFFRON
52

LE BAR DE LIGNE

Garniture de saison
SEA BASS, SEASONAL GARNISH
54

TORTELLINI DE HOMARD

Bisque & minestrone
LOBSTER TORTELLINI
BISQUE & MINISTRONE
48

LES PÂTES AUX FRUITS DE MER

Coques, palourdes & poulpe
SEAFOOD PASTA
COCKLES, CLAMS & OCTOPUS
48

LE MAIGRE

Cuit en feuille de bananier.
Gombo, mangue & riz aux épices
LEAN FISH, BAKED IN A BANANA LEAF,
HAKE, OKRA, MANGO & SPICED RICE
48

LE CURRY DE LÉGUMES

Légumes de saisons
VEGETABLES CURRY, SEASONAL VEGETABLES
38

LA VOLAILLE

Pomme de terre confite, cèpes & sauce poulette
CONFIT POTATOES, PORCINI MUSHROOMS
48

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

Purée & béarnaise herbacée
BEEF ENTRECOTE,
MASHED POTATOE & BEARNAISE
ABERDEEN **54** KAGOSHIMA **140**



LA PÊCHE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

GARNITURES
GARNISHES

PURÉE DE POMMES DE TERRE, RIZ
CROUSTILLANT, FRITES, COCOTTE DE
LÉGUMES DE SAISON, COEUR DE LAITUE
*MASHED POTATOES, CRISPY RICE, FRENCH
FRIES, SEASONAL VEGETABLES CASSEROLE,
GREEN SALAD*

10

MENU DÉJEUNER
LUNCH MENU

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS
MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING HOLIDAYS

MAQUEREAU

Brûlé à la flamme, raifort, crème de moules & salicornes
FLAMED MACKEREL, HORSERADISH, MUSSEL &
SAMPHIRE CREAM

&

TATAKI DE THON

Sauce ponzu, jalapenos & citron confit
TUNA TATAKI, PONZU SAUCE, JALAPENOS & LEMON

LE POISSON DU JOUR

FISH OF THE DAY

68

DESSERTS
DESSERTS

L'OFFRE SUCRÉE DE LA BAUHINIA EST
IMAGINÉE PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER
MAXENCE BARBOT.

DEMANDEZ LE MENU !

*LA BAUHINIA'S SWEET OFFER IS CRAFTED BY
PASTRY CHEF MAXENCE BARBOT.
ASK FOR THE MENU!*



LA PÊCHE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

GARNITURES
GARNISHES

PURÉE DE POMMES DE TERRE, RIZ
CROUSTILLANT, FRITES COCOTTE DE
LÉGUMES DE SAISON, COEUR DE LAITUE
*MASHED POTATOES, CRISPY RICE - FRENCH
FRIES, SEASONAL VEGETABLES CASSEROLE,
GREEN SALAD*

10

MENU DÉGUSTATION
TASTING MENU

158

3 ENTRÉES À PARTAGER
3 STARTERS TO SHARE

•

TORTELLINI DE HOMARD
bisque & minestrone

LOBSTER TORTELLINI, BISQUE & MINISTRONE

&

BAR

Garniture de saison

SEAS BASS, SEASONAL GARNISH

•

DESSERT PAR MAXENCE BARBOT
AU CHOIX À LA CARTE

A LA CARTE DESSERT BY MAXENCE BARBOT

(Apéritif et Accord Mets & Vins : + 48€)
(APERITIF AND FOOD & WINE PAIRING: + 48€)

DESSERTS
DESSERTS

L'OFFRE SUCRÉE DE LA BAUHINIA EST
IMAGINÉE PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER
MAXENCE BARBOT.

DEMANDEZ LE MENU !

*LA BAUHINIA'S SWEET OFFER IS CRAFTED BY
PASTRY CHEF MAXENCE BARBOT.
ASK FOR THE MENU!*