



# SUMMER

BY  
LA BAUHINIA

## LES RAFRAÎCHISSEMENTS

### *Château* D'ESCLANS

Le somptueux domaine Château d'Esclans, bordé d'hortensias céruléens, est situé au cœur de la Provence, au nord-est de Saint-Tropez, à quelques encablures de la Méditerranée.

Depuis son acquisition en 2006, Sacha Lichine a pour ambition d'élaborer un des plus grands rosés au monde et d'orchestrer ainsi la « Renaissance du Rosé ».

## LES ROSÉS DU CHATEAU D'ESCLANS

	 15CL	 75CL	 150CL
WHISPERING ANGEL 2022	18	80	140
CHÂTEAU D'ESCLANS 2022	24	110	
GARRUS	48	298	



## WHISPERING COCKTAILS

28

SPRITZ ROSÉ  
FROZEN ROSÉ



## CHAMPAGNE

	 15CL	 75CL
VEUVE CLICQUOT NM PONSARDIN BRUT	29	140
RUINART NM BLANC DE BLANC	49	290
BOLLINGER NM BRUT ROSÉ	39	230
KRUG GRANDE CUVÉE	59	750

## POUR COMMENCER

TATAKI DE THON 29  
SAUCE PONZU

CARPACCIO DE POULPE 29   
CONDIMENT PIMENTÉ, HERBES & CITRON

CREVETTES MARINÉES 30  
TOMATE & SÉSAME

CRISPY RICE  
TARTARE DE GAMBERROS MARINÉES & ÉPICÉES 32  
TARTARE DE THON 32  
TARTARE DE TOMATE 26

CHOU GRILLÉ 24  
SAUCE FAÇON CÉSAR, ESPELETTE & SÉSAME

ROUGET MARINÉ 33   
SAUCE VIERGE & PIMENT AJI AMARILLO

CRUDO DE BAR 33  
HUILE D'OLIVE, YUZU & SARRASIN

TOMATE FRAÎCHE 28  
FRAISE & CONDIMENT TOFU

MOULES 28  
AÏOLI



## LES POISSONS

### À PARTAGER

LA SOLE  
180

LA CÔTE DE THON  
140

LE HOMARD GRILLÉ  
180

### LES INCONTOURNABLES

LE BAR 52  
GARNITURE DE SAISON

LE SAINT-PIERRE CONFIT 52  
HUILE D'OLIVE, ZAATAR & CITRON

LE CALAMAR 40  
PERSILLADE TIMUT

LE MAIGRE 48   
CUIT EN FEUILLE DE BANANIER,  
GOMBO, MANGUE & RIZ AUX ÉPICES

LES RAVIOLES DE HOMARD 48

### LA PÊCHE DU JOUR

LE TURBOT

LE BAR

LE ROUGET

LE SAINT-PIERRE

## VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF NORMANDE  
PURÉE & BÉARNAISE HERBACÉE  
54

ENTRECÔTE WAGYU  
PURÉE & BÉARNAISE HERBACÉE  
150

VOLAILLE  
CAROTTES & GINGEMBRE  
48



## SALADES

SALADE DE NOUILLES AU SARRASIN 24  
SÉSAME & LÉGUMES CROQUANTS

SALADE DE HOMARD 62

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD 46  
THON, TRUFFE & YUZU

PETITS LÉGUMES FARCIS 42  
PESTO & AÏOLI

## LES GARNITURES

10

FRITES, COEUR DE LAITUE, RIZ CROUSTILLANT,  
COCOTTE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE

# ACCORDS METS & VINS

CHÂTEAU 16CL.

CRISPY RICE TARTARE DE TOMATE 3 PIÈCES 38

GARRUS 16CL.

CRISPY RICE THON CAVIAR 3 PIÈCES 88



## MENU DU JOUR

68

Du lundi au vendredi  
Hors jours fériés  
Uniquement au déjeuner

### ENTRÉES

CHOU GRILLÉ

SAUCE FAÇON CÉSAR, ESPELETTE & SÉSAME

&

TATAKI DE THON

SAUCE PONZU

### PLAT

POISSON DU JOUR



## LES DESSERTS

DE *Maxence Barbot*

L'OFFRE SUCRÉE EST IMAGINÉE PAR NOTRE  
CHEF PÂTISSIER MAXENCE BARBOT.  
DEMANDEZ LE MENU !

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 volaille : France - Origine  
bœuf : France / Japon - Prix nets en Euros, taxes & service compris.  
Cet établissement n'accepte pas les chèques.

# ACCORDS METS & VINS

CHÂTEAU 16CL.

CRISPY RICE TARTARE DE TOMATE 3 PIÈCES 38

GARRUS 16CL.

CRISPY RICE THON CAVIAR 3 PIÈCES 88



## MENU DÉGUSTATION

158

3 ENTRÉES  
À PARTAGER



### PLATS

LES RAVIOLES DE HOMARD  
BISQUE ET MINISTRONE



LE BAR  
GARNITURE DE SAISON



### DESSERTS

DE *Maxence Barbot*

AU CHOIX À LA CARTE



## LES DESSERTS DE *Maxence Barbot*

L'OFFRE SUCRÉE EST IMAGINÉE PAR NOTRE  
CHEF PÂTISSIER MAXENCE BARBOT.  
DEMANDEZ LE MENU !

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 volaille : France - Origine  
bœuf : France / Japon - Prix nets en Euros, taxes & service compris.  
Cet établissement n'accepte pas les chèques.