



LE BAYADÈRE



DÉJEUNER ET DÎNER

**Nous vous accueillons du mardi au samedi
de 12h à 14h et de 19h à 21h30.
Le lundi de 12h à 14h.**

We welcome you from Tuesday to Saturday
from 12 p.m. to 2 p.m. and from 7 p.m. to 9:30 p.m.
Monday from 12 p.m. to 2 p.m.



LE DÉJEUNER

LUNCH

LE MENU DU MARCHÉ

MARKET MENU

Chaque jour notre Chef vous propose une entrée et un plat du marché. Nos produits sont frais et de saison.

Every day our Chef offers you a starter and a dish from the market. Our products are fresh and seasonal.

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Starter & Main Course or Main Course & Dessert

29 €

Entrée & Plat & Dessert

Starter & Main Course & Dessert

34 €

**Uniquement le midi, hors week-end et jours
fériés.**

Only at lunchtime, excluding weekends and public holiday.





ÉVEILLER LES PAPILLES

AWAKEN TASTE BUDS

À LA CARTE

À LA CARTE

LES ENTRÉES

STARTERS

L'entrée du jour

Starter of the day

14 €

Œuf bio parfait, velouté de céleri

Organic « œuf parfait », celeriac velvety

15 €

Les 6 huîtres, fenouil mariné, jus d'agrumes

caramélisé

6 oysters, marinated fennel, caramelized

citrus vinaigrette

19 €

Burrata Murgella, betteraves anciennes

cuites au gros sel

Creamy burrata "Murgella", beetroot cooked

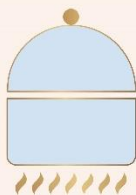
in coarse salt

17 €

Foie gras mi-cuit fumé maison, figues rôties

Smoked homemade « foie gras », roasted figs

21 €



LES PLATS
MAIN COURSES

Plat du jour

Main course of the day

25 €

Filet de bœuf, pommes grenaille et poêlée de champignons, jus court

Beef filet, "grenaille" potatoes and mushrooms, beef juice

39 €

La pêche du jour, risotto aux herbes

Fish of the day risotto with herbs

29 €

Caille rôtie, légumes d'automne

Roasted quail, seasonal vegetables

29 €

Epaule d'agneau, écrasé de pomme de terre et jus corsé

Shoulder of lamb, crushed potatoes and brown juice

29 €

Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de carottes, émulsion d'oseille

Pan sea scallops, carrots purée, sorrel emulsion

32 €

Pâtes coquillages, farcies aux petits légumes de saison, sauce pesto, olives
noires

Stuffed pasta with seasonal vegetables, pesto and black olive sauce

22 €





PETITES GOURMANDISES

LITTLE DELICACIES

SNACKING

SNACKING

Salade Caesar au poulet

Chicken caesar salad

22 €

Cheeseburger maison, pommes frites

Homemade cheeseburger, French fries

22 €

Les pâtes du jour

Pasta of the day

18 €

Club sandwich poulet

Chicken club sandwich

20 €

Club sandwich saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

22 €

Club sandwich végétarien

Vegetarian club sandwich

18 €

Caviar Caspia Oscietre 30gr et ses blinis

Caviar Caspia Oscietre 30gr and blinis

70 €





FINIR EN DOUCEUR

TO END GENTLY

— LES DESSERTS —

DESSERTS

**Tarte chocolat grand cru Valrhona en
mousse légère, crème glacée à la vanille**

Valrhona Grand Cru chocolate tart with
light mousse and vanilla ice cream

10 €

Tiramisu, caramel beurre salé

Tiramisu with salted caramel sauce

10 €

Palette de couleurs glacées

de chez Martine Lambert

Assortment of ice cream or sherbet
from Martine Lambert

1 boule - 1 scoop 4€

2 boules - 2 scoops 8€

3 boules - 3 scoops 10€

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruits plate

10 €

Sélection de fromages affinés de saison

Selection of ripened cheeses

10 €



NOS BONNES MANIÈRES
OUR GOOD MANNERS



Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée : une culture dont l'objectif premier est de réduire la quantité de substances chimiques utilisée et de minimiser l'impact sur l'environnement.

All of our vegetables are from sustainable agriculture with a purpose to reduce the use of chemicals and minimize the impact on the environment.



Tous les poissons sont issus de la pêche durable et les viandes issues de variétés nobles et bien élevées.

Viande de provenance EU.

All the fish are from sustainable fishing and the meats from noble and well-bred varieties. Meat from EU.



La liste des allergènes est disponible sur demande.

The allergen list is available on request.

A TRÈS BIENTÔT



BON APPÉTIT