



LE BAYADÈRE



DÉJEUNER ET DÎNER

Nous vous accueillons du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30, le samedi de 19h à 21h30 et le lundi de 12h à 14h.

We welcome you from Tuesday to Friday from 12 p.m. to 2 p.m. and from 7 p.m. to 9:30 p.m. Saturday 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, un plat et un dessert du marché. Nos produits sont frais et de saison.

Every day our Chef suggests a starter, a main course and a dessert. Our products are fresh and seasonal.

LA FORMULE

FORMULA

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Starter & Main Course or Main Course & Dessert

34 €

Entrée & Plat & Dessert

Starter & Main Course & Dessert

39 €

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

Only at lunchtime, excluding weekends and public holiday.



ÉVEILLER LES PAPILLES

AWAKEN TASTE BUDS

MENU À LA CARTE

À LA CARTE MENU

LES ENTRÉES

STARTERS

L'entrée du jour (au déjeuner uniquement)

Starter of the day (only for the lunch)

17 €

Œuf parfait, mousseline de romanesco, émulsion de noisette

Egg « parfait », romanesco cabbage cream, hazelnut emulsion

18 €

Foie gras mi-cuit mi-fumé maison, pain de campagne toasté

Homemade smoked foie gras, toasted country bread

25 €

Tarte fine et crémeux de champignons sauvages

Fine tarte and creamy wild mushrooms

20 €

Carpaccio de Saint-Jacques, huile de persil toasté et Citron Combava

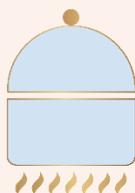
Sea scallops carpaccio, toasted parsley oil and Combava lemon

22 €

Asperges vertes de Provence, coulis de kiwi et roquette

Green asparagus from Provence, kiwi and roquette sauce

24 €





SAVOURER

SAVOUR

LES PLATS

MAIN COURSES

Plat du jour (au déjeuner uniquement)

Main course of the day (only for the lunch)

26 €

Conchiglioni farcis, condiment d'ail noir

Stuffed conchiglioni, black garlic cream

25 €

Turbot infusé aux herbes, mille-feuille de butternut, caramel de crustacés

Infused turbot with herbs, butternut mille-feuille, crustacean caramel sauce

35 €

Noix de Saint-Jacques rôties, mini poireaux grillés

Roasted scallops, grilled mini leeks

32 €

Magret de canard de la maison Dupérier, asperges à la plancha

Roasted Duck breast from Dupérier House, asparagus plancha style

32 €

Filet de bœuf, pomme Pont Neuf

Beef filet, potatoes « Pont Neuf » style

44 €

Homard bleu breton, petits céleris cuits au gros sel

Brittany lobster, mini celery cooked with coarse salt

51 €





FINIR EN DOUCEUR

TO END GENTLY

LES DESSERTS

DESSERTS

Tarte chocolat grand cru Valrhona, crème glacée à la vanille

Valrhona Grand Cru chocolate tart with vanilla ice cream

12 €

Tiramisu maison, caramel beurre salé

Homemade tiramisu, salted caramel

12 €

Gourmandise par Carl Marletti

Delicacies by « Carl Marletti »

1 pièce / 1 piece 7€, 2 pièces / 2 pieces 12 €

Palette de couleurs glacées de chez Martine Lambert

Assortment of ice creams or sorbets from Martine Lambert

1 boule - 1 scoop 4€ / 2 boules - 2 scoops 8€ / 3 boules - 3 scoops

10€

Sélection de fromages affinés de saison

Selection of refined cheese

10 €





PETITES GOURMANDISES

LITTLE DELICACIES

SNACKING

SNACKING

Soupe du jour

Soup of the day

15 €

Salade Caesar au poulet

Chicken caesar salad.

23 €

Cheeseburger maison, pommes frites

Homemade cheeseburger, french fries.

24 €

Les pâtes du jour

Pasta of the day

18 €

Club sandwich poulet

Chicken club sandwich

22 €

Club sandwich saumon fumé

Smoked salmon club sandwich

24 €

Club sandwich végétarien

Vegetarian club sandwich

20 €

Saumon fumé de chez Kaviari

Smoked salmon from Kaviari

26 €

Caviar Caspia Oscietre 30gr et ses blinis

Caviar Caspia Oscietre 30gr and blinis

70 €



— 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