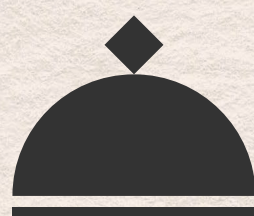


LE BAYADÈRE



DÉJEUNER ET DÎNER

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

Le lundi de 12h à 14h et le samedi de 19h à 21h30.



We welcome you from Tuesday to Friday from 12 pm to 2 pm and from 7 pm to 9:30 pm.

Monday from 12 pm to 2 pm and Saturday from 7 pm to 9:30 pm.



DÉJEUNER

LUNCH

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 dish from the market.
Our products are fresh and seasonal.



Entrée & Plat ou Plat & Dessert | **38€**

Starter & Main Course or Main Course & Dessert | 38€

Entrée, Plat & Dessert | **43€**

Starter, Main Course & Dessert | 43€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Only at lunchtime, excluding weekends and public holidays.

DÎNER
DINNER

MENU DÉGUSTATION | 82€
TASTING MENU

Coupe de champagne
Glass of champagne

Ceviche de lieu jaune de ligne, condiment au combava
Line-caught pollock ceviche, combava condiment

Ravioles aux champignons sauvages, tétragone, bouillon dashi
Wild mushroom ravioli with New Zealand spinach, served in a light dashi broth

Noix de Saint-Jacques rôties, émulsion de vin jaune
Roasted scallops with yellow wine emulsion

Suprême de pintade farci aux fruits secs, cuisse confite
Guinea fowl supreme stuffed with dried fruits, served with a confit leg

Baba Normand
Norman-style baba

Nous proposons un accord Mets-Vins (4 verres de 7 cl) à 38€ par personne.

We propose a Food & Wine pairing (4 glasses of 7 cl) at 38€ per person.

Uniquement le jeudi, vendredi et samedi soir.
Menu servi pour l'ensemble des convives.

Only on Thursday, Friday and Saturday evening.
Menu served for the whole table.

ÉVEILLEZ VOS PAPILLES

AWAKEN YOUR TASTE BUDS

À LA CARTE

"À LA CARTE"

LES ENTRÉES

STARTERS

L'entrée du jour (au déjeuner uniquement)

Starter of the day (lunch only)

19€

Ceviche de lieu jaune de ligne, condiment au combava

Line-caught pollock ceviche, combava condiment

27€

Velouté de légumes de saison, œuf bio parfait

Creamy seasonal vegetable soup, organic soft-cooked egg

23€

Carpaccio de betteraves anciennes, cuites au gros sel et à l'orange,
crème au caviar

Heirloom beetroot carpaccio, slow-baked in coarse salt and orange,
served with caviar cream

29€

Ravioles aux champignons sauvages, tétragone, bouillon dashi

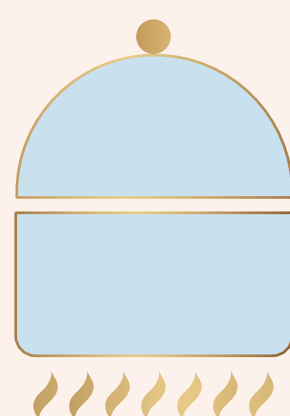
Wild mushroom ravioli with New Zealand spinach, served in a light dashi broth

27€

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

Homemade lightly smoked semi-cooked foie gras from Duperier, served with
toasted country bread

27€



Prix nets en euros, taxes et services compris.



SAVOURER

SAVOUR

À LA CARTE

"À LA CARTE"

LES PLATS

MAIN COURSES

Plat du jour (au déjeuner uniquement)
Main course of the day (lunch only)
30€

Conchiglioni farcis de champignons de saison, condiment d'ail noir
Stuffed conchiglioni with seasonal mushrooms, black garlic condiment
28€

Filet de bœuf Normand, jus de bœuf réduit
Normand beef fillet, reduced beef jus
46€

Suprême de pintade farci aux fruits secs, cuisse confite
Guinea fowl supreme stuffed with dried fruits, served with a confit leg
36€

Noix de Saint-Jacques rôties, émulsion de vin jaune
Roasted scallops with yellow wine emulsion
37€

Carabineros, sabayon aux agrumes
Carabineros prawns with citrus sabayon
65€

Filet de lieu jaune de ligne, condiments aux herbes
Line-caught pollock fillet with fresh herb condiments
38€

Garniture à votre convenance
Side as desired

Minis légumes de saison / Seasonal vegetables
Ou / Or

Écrasé de pommes Mona Lisa / Mona Lisa potato mash
Ou / Or

Riz pilaf aux herbes / Herb pilaf rice



FINIR EN DOUCEUR

TO END GENTLY

À LA CARTE

"À LA CARTE"

LES DESSERTS

DESSERTS

Mousse au chocolat grand cru, praline, noix de pécan, hibiscus
Grand cru chocolate mousse with praline, pecans, and hibiscus

15€

Tatin citron, crème glacée au fromage blanc
Lemon Tatin tart with cottage cheese ice cream

15€

Baba Normand
Norman-style baba

15€

Assiette de fruits de saison
Seasonal fruit platter

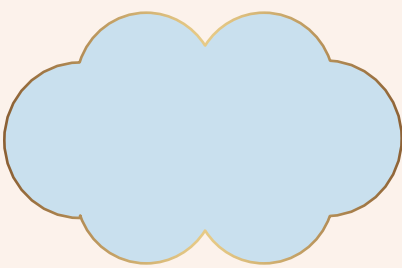
15€

Palette de couleurs glacées maison
Assortment of homemade ice creams or sorbets

1 boule - 1 scoop 4€ / 2 boules - 2 scoops 8€ / 3 boules - 3 scoops 12€

Sélection de fromages affinés de saison
Selection of aged seasonal cheeses

15€





PETITES GOURMANDISES

TO END GENTLY

SNACKING

SNACKING

Soupe du jour
Soup of the day
16€

Salade Caesar au poulet
Chicken caesar salad
26€

Cheeseburger maison, pommes frites
Homemade cheeseburger with French fries
28€

Les pâtes du jour
Pasta of the day
20€

Club sandwich au poulet
Chicken club sandwich
25€

Club sandwich au saumon fumé
Smoked salmon club sandwich
27€

Club sandwich végétarien
Vegetarian club sandwich
22€

Saumon fumé de chez Kaviari
Smoked salmon from Kaviari
28€

Caviar Oscietre 30g de chez Kaviari
Oscietre caviar 30g by Kaviari
75€

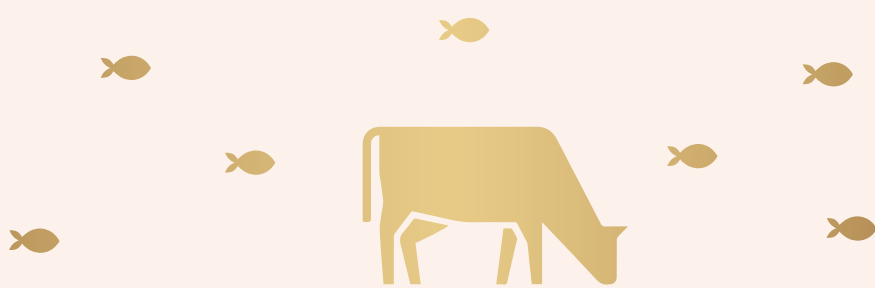


Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée :

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.*

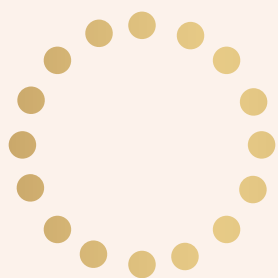


Tous les poissons sont issus de la pêche durable et les viandes sont issues de variétés nobles et bien élevées.

Viande de provenance UE.



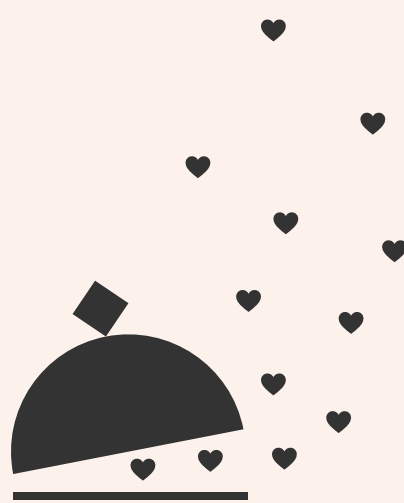
*All the fish are from sustainable fishing
and the meats from noble and well-bred varieties.
Meat from EU.*



La liste des allergènes est disponible sur demande.



The allergen list is available on request.



BON APPÉTIT !