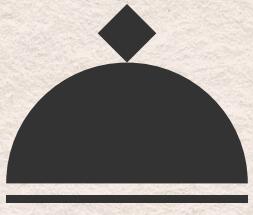




# LE BAYADÈRE



# 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. Le lundi de 12h à 14h.

—

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

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

# DÉJEUNER

LUNCH

## LE MENU DU MARCHÉ THE MARKET MENU

Chaque jour, notre Chef Khalid Mansour vous propose une entrée et un plat du marché. Tous nos produits sont de saison.

Every day, our Chef Khalid Mansour offers you a starter and dish from the market. All our products are seasonal.

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

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

**Entrée, Plat & Dessert Carl Marletti | 43€**

Starter, Main Course & Dessert Carl Marletti | 43€

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

Only at lunchtime, excluding weekends and public holidays.

Prix nets en euros, taxes et services compris.





# DÎNER

DINNER

---

## MENU DÉGUSTATION | 82€

---

## TASTING MENU

Coupe de Champagne

Glass of Champagne

Foie gras poêlé de chez Duperier,  
céleri rave confit et émulsion à la vanille

Pan-fried foie gras from Duperier,  
preserved celeriac and vanilla emulsion

Saint-Jacques rôties, bouillon dashi, pickles de Shimji  
Sea scallops, Dashi broth, Shimji pickles

Barbue infusée aux herbes, coques de pêche,  
Terrine de topinambour

Brill with herb-infused, peach cockles,  
Jerusalem artichoke terrine

Agneau de lait de Manech confit, jus court et légumes d'hiver  
Manech lamb confit, brown juice and winter vegetables

Flan à la vanille Bourbon, glace caramel beurre salé  
Bourbon vanilla custard with salted butter caramel ice cream

Accord mets et vins (4 verres de 7 cl)

Wine pairing (4 glasses of 7 cl)

**38€**

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.

Prix nets en euros, taxes et services compris.



# 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 (only for lunch)

**19€**

Saint-Jacques rôties, bouillon dashi, pickles de Shimji

Sea scallops, Dashi broth, Shimji pickles

**28€**

Saumon tempéré, espuma de pomme de terre, œufs de truite

Tempered salmon, potato espuma, trout roe

**26€**

Pâté en croute de volaille, salade radicchio castelfranco

Poultry « pâté en croute », radicchio castelfranco salad

**25€**

Déclinaison de betteraves et brousse de brebis,

jus d'orange sanguine réduit

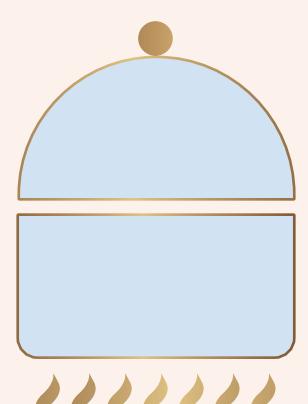
Mixed beetroot and ewe's milk cheese, reduced blood orange juice

**24€**

Foie gras poêlé de chez Duperier,  
céleri rave confit et émulsion à la vanille

Pan-fried foie gras from Duperier,  
preserved celeriac and vanilla emulsion

**27€**



Prix nets en euros, taxes et services compris.





# SAVOURER

SAVOUR

---

## LES PLATS

---

### MAIN COURSES

Plat du jour (au déjeuner uniquement)

Main course of the day (only for lunch)

**29€**

Conchiglioni farcis de champignons de saison, condiment d'ail noir  
Conchiglioni stuffed with seasonal mushrooms, black garlic condiment

**28€**

Faux-filet de Wagyu normand, pommes paille, jus réduit

Wagyu faux-filet from Normandy, reduced jus, «pommes paille»

**75€**

Suprême de poulette rôtie aux agrumes, pressé de légumes de saison

Citrus-flavoured roast chicken, seasonal vegetable Napoléon

**34€**

Saint-Jacques snackées, mousseline de panais, émulsion de pain de mie

Snacked scallops, parsnip mousseline, sliced bread emulsion

**36€**

Barbue infusée aux herbes, coques de pêche, Terrine de topinambour

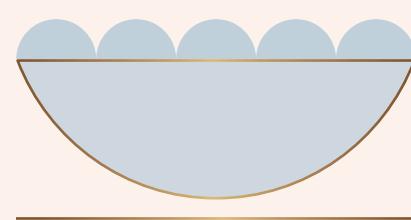
Brill with herb-infused, peach cockles, Jerusalem artichoke terrine

**38€**

Agneau de lait de Manech confit, jus court et légumes d'hiver

Manech lamb confit, brown juice and winter vegetables

**36€**



Prix nets en euros, taxes et services compris.





# FINIR EN DOUCEUR

TO END GENTLY

---

## LES DESSERTS

---

### DESSERTS

Tarte chocolat grand cru, crème glacée vanille

Chocolate tart, vanilla ice cream

**15€**

Flan à la vanille Bourbon, glace caramel beurre salé

Bourbon vanilla custard with salted butter caramel ice cream

**15€**

Assiette de fruits de saison

Seasonnal fruit plater

**15€**

Gourmandise par Carl Marletti

Delicacy by Carl Moretti

**1 pièce (1 piece) 7€ | 2 pièces (2 pieces) 13€**

Palette de couleurs glacées maison

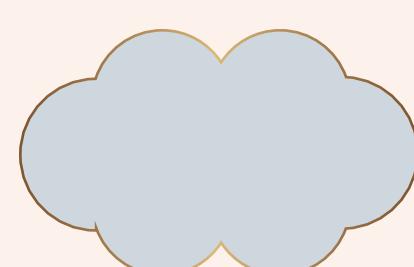
Assortment of ice-creams or sorbets

**1 boule (1 scoop) 4€ | 2 boules (2 scoops) 8€ | 3 boules (3 scoops) 12€**

Sélection de fromages affinés de saison

Selection of seasonnal mature cheese

**15€**



Prix nets en euros, taxes et services compris.





# PETITES GOURMANDISES

LITTLE DELICACIES

---

## SNACKING

---

Soupe du jour

Soup of the day

**15€**

Salade César au poulet

Chicken Caesar Salad

**26€**

Cheeseburger maison, pommes frites

Homemade cheeseburger, french fries

**28€**

Pâtes du jour

Pasta of the day

**20€**

Club sandwich poulet

Chicken club sandwich

**25€**

Club sandwich 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 Osciètre de chez Kaviari 30g & ses blinis

Osciètre Caviar de chez Kaviari 30g & blinis

**75€**

Prix nets en euros, taxes et services compris.





---

## NOS BONNES MANIÈRES

---

## OUR GOOD MANNERS



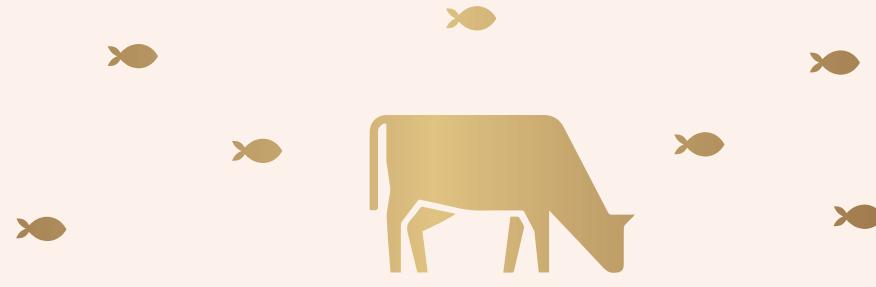
### Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée :

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.*



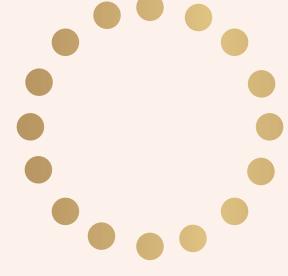
Tous les poissons sont issus de la pêche durable et les viandes sont issues de variétés nobles et bien élevées.

### 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 !