

LE BAYADÈRE



DÉJEUNER ET DÎNER

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

—

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



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

Entremet de homard de nos côtes, condiment d'oignons doux

Lobster terrine, sweet onion condiment

Foie gras poêlé de chez Duperier, fenouil confit, émulsion à la vanille

Pan sautéed foie gras from Duperier, preserved fennel, vanilla emulsion

Filet de dorade royale, mousseline de poivrons, caviar d'aubergines, houmous

Filet of sea bream, pepper mousseline, eggplant caviar, hummus

Suprême de poulette rôtie, millefeuille pommes Nori

Roasted chicken breast, Nori and potatoes millefeuille

Pavlova aux fruits rouges et noirs

Red and black berries pavlova

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 (only for lunch)

19€

Petits pois de Provence et jus de cosses, sorbet citron-basilic

Provence peas, pods juice, lemon and basil sorbet

22€

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

Tempered salmon, potato espuma, trout eggs

26€

Artichaut farci à la crème de burrata des Pouilles

Stuffed artichoke with burrata from Puglia

25€

Entremet de homard de nos côtes, condiment d'oignons doux

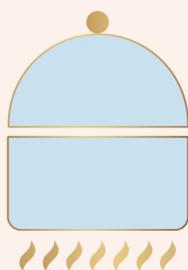
Lobster terrine, sweet onions condiment

28€

Foie gras poêlé de chez Duperier, fenouil confit, émulsion à la vanille

Pan sautéed foie gras from Duperier, preserved fennel, vanilla emulsion

27€





SAVOURER

SAVOUR

À LA CARTE

"À LA CARTE"

LES PLATS MAIN COURSES

Le plat du jour (déjeuner uniquement)

Main course of the day (only for lunch)

29€

Conchiglionis farcis de champignons de saison, condiment d'ail noir

Conchiglionis stuffed with mushrooms, black garlic cream

28€

Filet de bœuf normand, jus réduit, légumes de saison

Normand beef fillet, reduced juice, seasonal vegetables

46€

Suprême de poulette rôtie, millefeuille pommes Nori

Roasted chicken breast, Nori and potatoes millefeuille

36€

Encornets farcis de mousseline de poisson, légumes printaniers

Stuffed squid with fish mousseline, spring vegetables

36€

Homard bleu de nos côtes, risotto, sauce Armoricaïne

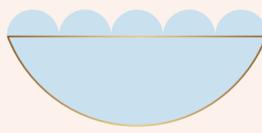
Blue lobster from our coasts, risotto, Armoricaïne sauce

65€

Filet de dorade royale, mousseline de poivrons, caviar d'aubergines, houmous

Fillet of sea bream, pepper mousseline, eggplant caviar, hummus

38€





FINIR EN DOUCEUR

TO END GENTLY

À LA CARTE

"À LA CARTE"

LES DESSERTS

DESSERTS

Tarte chocolat grand cru, crème glacée à la vanille

Chocolate tart, vanilla ice-cream

15€

Flan à la vanille Bourbon, crème glacée à la vanille

Bourbon vanilla custard with vanilla ice cream

15€

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruit platter

15€

Pavlova aux fruits rouges et noirs

Red and black berries pavlova

15€

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 refined cheeses

15€





PETITES GOURMANDISES

TO END GENTLY

SNACKING

SNACKING

Soupe du jour

Soup of the day

15€

Salade Caesar au poulet

Chicken Caesar salad

26€

Cheeseburger maison, pommes frites

Homemade cheeseburger, French fries

28€

Les 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

Vegeterian club sandwich

22€

Saumon fumé (Maison Kaviari)

Smoked salmon (Maison Kaviari)

28€

Caviar Osciette 30 g (Maison Kaviari)

Osciette caviar 30 g (Maison Kaviari)

75€

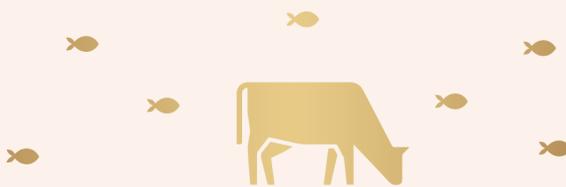


Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée :

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 !