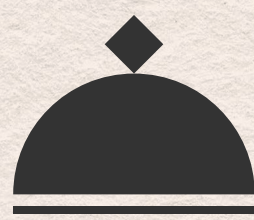


LE BAYADÈRE



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 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 Carl Marletti | 36€

Starter & Main Course or Main Course & Dessert Carl Marletti | 36€

Entrée, Plat & Dessert Carl Marletti | 41€

Starter, Main Course & Dessert Carl Marletti | 41€

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

Le Foie Gras
Foie gras mi-cuit mi-fumé maison de chez Duperier,
pain de campagne toasté
Homemade smoked foie gras from Duperier, toasted country bread

Le Tourteau
Chair de tourteau, compote de céleris rave et pommes Canada
Crab meat, celeriac compote and Canada apple

Le Bar
Dos de bar et pack choï grillés, consommé de poisson
Sea bass back and grilled pakchoï, fish broth

Le Magret
Magret de canard de chez Duperier, fine tarte de carottes
Duck filet from Duperier, fine tart of carrots

La Figue
Confit de figues à la vanille Bourbon, crumble aux noix,
Crème d'Isigny glacée
Vanilla Bourbon fig confit, walnut crumble, *Crème d'Isigny* 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)

18€

Entremet de volaille à la truffe, coeur de sucrine

Chicken and truffle entremet, heart of sucrine salad

23€

Déclinaison de cèpes cuits et crus, jus court de cèpes

Roasted and raw cep mushrooms declinaison, cep jus

26€

Chair de tourteau, compote de céleri rave et pomme Canada

Crab meat, celeriac compote and Canada apple

27€

Velouté et éclats de châtaignes d'Ardèche

Velouté and slivers of Ardèche chestnuts

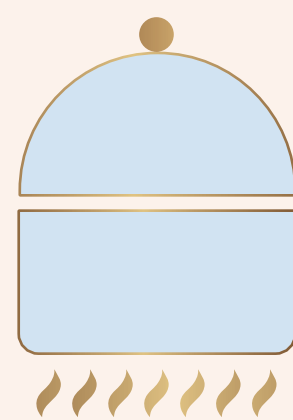
20€

Foie gras mi-cuit mi-fumé maison de chez Duperier,

pain de campagne toasté

Homemade smoked foie gras from Duperier, toasted country bread

26€



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)

28€

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

27€

Filet de boeuf normand, poêlée de champignons de saison

Beef filet from Normandy, sautéed seasonal mushrooms

46€

Dos de bar et pack choï grillés, consommé de poisson

Sea bass back and grilled pakchoï, fish broth

39€

Ravioles de lieu jaune, émulsion de pecorino et safran

Pollack ravioli, pecorino and saffron emulsions

32€

Magret de canard de chez Duperier, fine tarte de carottes

Duck filet from Duperier, fine tart of carrots

34€

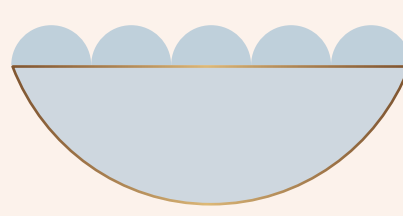
Poulpe au barbecue, potimaron grillé et en mousseline,

sauce Del Piquillo

Barbecued octopus, grilled and mousseline potimaron,

Del Piquillo sauce

34€



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€

Confit de figues à la vanille Bourbon, crumble aux noix,

Crème d'Isigny glacée

Vanilla Bourbon fig confit, walnut crumble, *Crème d'Isigny* ice cream

15€

Assiette de fruits de saison

Seasonal 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

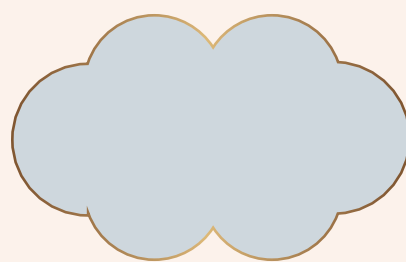
Assortment of ice-creams or sorbets

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

Sélection de fromages affinés de saison

Selection of seasonal 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

23€

Club sandwich saumon fumé
Smoked salmon club sandwich

25€

Club sandwich végétarien
Vegetarian club sandwich

20€

Saumon fumé de chez Kaviari
Smoked salmon from Kaviari

28€

Caviar Oscière Maison Kaspia 30g & ses blinis
Osciètre Caviar Maison Kaspia 30g & blinis

70€

Prix nets en euros, taxes et services compris.



NOS BONNES MANIÈRES
OUR GOOD MANNERS

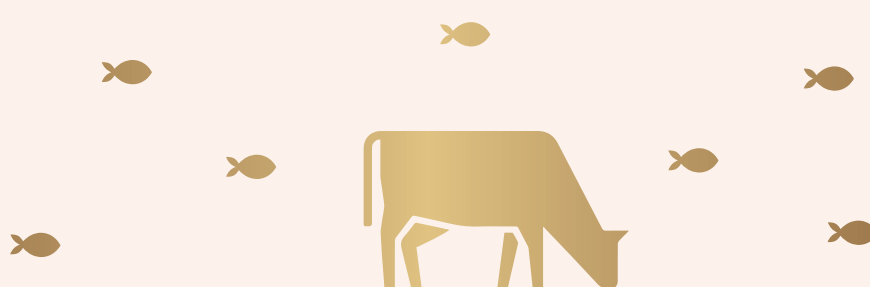


Tous nos légumes sont issus d'agriculture raisonnée :

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.*

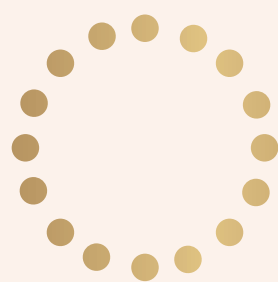


Tous les poissons sont issus de la pêche durable et les viandes sont issues de variétés nobles et bien élevées.

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 !