

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

L'été s'impose & contraint toute âme au bonheur...

Déjeuner en semaine

2 plats → 23.90 € / 3 plats → 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats → 27.90 € / 3 plats → 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts... sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".

Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Tataki de Thon & Arlequin de Légumes Croquants, Graines de Sésame & Vinaigrette d'Agrumes *

Arlequin de Filets de Perdreaux aux Cèpes & Noix de Pécan, Chutney de Nectarines *

Tartelette Fine aux Figues Rôties & Chèvre Frais, Filaments de Miel Lavande *

Dariole de Lentilles Corail, Salpicon de Saumon Fumé & Minestrone de Concombres *

Club Sandwich de Pastèque en Crémeux d'Avocat, Écrevisses Pochées & Touche de Curry *

Œufs Pochés en Beurre de Pistou Provençal & ses Mouillettes de Brioche à l'Huile de Truffes

PLAT

Onglet de Veau Rosé Rôti sur Émulsion d'Échalottes Caramélisées *

Saint Jacques Juste Planchées aux Essences de Fruits de la Passion Finement Safranées *

Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*

Suprême de Poulet Fermier en Tapenade de Girolles Étuvées au Vin Jaune *

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour *

Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* *

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■

Croustade de Billes de Melon sur Velours Mousseline, Gel de Cassis Bourguignon *

Soupe de Fraises Mentholée & son Île Flottante en Sorbet *

Crème Brûlée au Citron Jaune & Brisures de Meringues & Pralines Roses *

Tiramisu Finger Glacé au Café & Mascarpone, Crème Anglaise Bourbon

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & son Sorbet Glacé à l'Abricot Rouge du Roussillon *

Café Gourmand de Bacchus *-suppl 4.20 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

* Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

MENU "SÉLECTIONS" DE JUILLET & AOÛT 2026

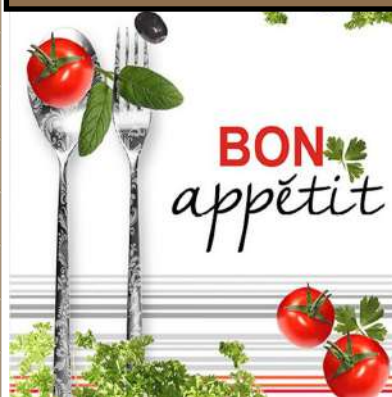
L'été s'impose & contraint toute âme au bonheur...

À EMPORTER

Entrée, plat & dessert → 24.90 €

NOM	TÉLÉPHONE	DATE & HEURE DE RETRAIT
-----	-----------	-------------------------

ENTRÉES	QTÉ
Tataki de Thon & Arlequin de Légumes Croquants, Graines de Sésame & Vinaigrette d'Agrumes	
Arlequin de Filets de Perdreaux aux Cèpes & Noix de Pécan, Chutney de Nectarines	
Tartelette Fine aux Figs Rôties & Chèvre Frais, Filaments de Miel Lavande	
Dariole de Lentilles Corail, Salpicon de Saumon Fumé & Minestrone de Concombres	
Club Sandwich de Pastèque en Crémeux d'Avocat, Écrevisses Pochées & Touche de Curry	
PLATS	
Onglet de Veau Rosé Rôti sur Émulsion d'Échalottes Caramélisées	
Saint Jacques Juste Planchées aux Essences de Fruits de la Passion Finement Safranées	
Suprême de Poulet Fermier en Tapenade de Girolles Étuvées au Vin Jaune	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché-	
DESSERTS	
Croustade de Billes de Melon sur Velours Mousseline, Gel de Cassis Bourguignon	
Crème Brûlée au Citron Jaune & Brisures de Meringues & Pralines Roses	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats sur Crème Anglaise	
Soupe de Fraises Mentholée, Brisures de Meringues & Poudre de Pistache	



AUTRES / SUPPLÉMENTS / OBSERVATIONS	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	→ menus à 24.90 € ttc/pers	
	→ autres suppléments -ci-contre-	
	Total ttc	

BRUNCH

De

Bacchus

Prochaines dates

6 septembre 2026

-Complet-

8 novembre 2026

-Plus que quelques places-

...



59 € / pers
→ buffet & boissons chaudes à volonté
+ plat chaud servi sur table
-poisson ou viande-



Prestation uniquement sur réservation

→ 03 80 73 38 36 / pavillonbacchus@orange.fr

Places limitées !