

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Septembre se nomme... le mai de l'automne !

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

Panna Cotta de Petits Pois & Sorbet Tomato Basilic, Poudre de Parmesan sur Crèmeux de Piquillos *

Cappuccino Frappé de Crème de Girolles Étuvées, Chantilly aux Amandes Torréfiées *

Tartare de Saumon à la Mangue & Granny Smith, Vinaigrette d'Agrumes *

Transparence de Crèmeux d'Avocat & Chèvre Frais, Minestrone de Petits Légumes *

Œufs Pochés à l'Époisses Truffé & ses Mouillettes de Brioche Toastées

Pressée de Filets de Canard & D'oie aux Deux Marcs, Chutney de Raisins Noirs *

PLAT

Tournedos de Porcelet Rôti, Petit Jus Réduit de Porto & Miel de Fleurs *

Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc d'Aneth Fraîche *

Canon de Poulet Fermier Jaune & Jambon à l'Os cuits Basse Température, Crème de Comté *

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

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-* ■

Millefeuille Caramélisé aux Mirabelles Pochées & sa Crème Diplomate Vanille *

Banoffee Signature de Banane au Caramel Beurre Salé, Mascarpone & Spéculos *

Crème Brûlée aux Raisins de Saison & Cassonade des Îles *

Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & son Sorbet Glacé au Pamplemousse Rose *

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 SEPTEMBRE 2026

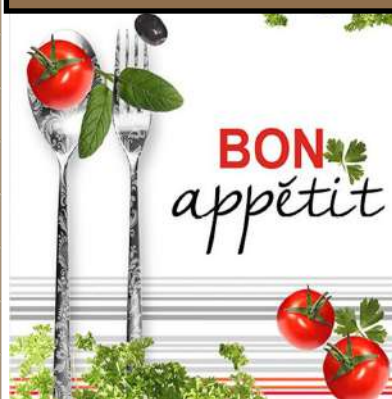
Septembre se nomme... le mai de l'automne !

À EMPORTER

Entrée, plat & dessert → 24.90 €

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

ENTRÉES	QTÉ
Panna Cotta de Petits Pois & Sorbet Tomate Basilic, Poudre de Parmesan & Crèmeux de Piquillos	
Cappuccino Frappé de Crème de Girolles Étuvées, Chantilly aux Amandes Torréfiées	
Tartare de Saumon à la Mangue & Granny Smith, Vinaigrette d'Agrumes	
Transparence de Crèmeux d'Avocat & Chèvre Frais, Minestrone de Petits Légumes	
Pressée de Filets de Canard & D'oie aux Deux Marcs, Chutney de Raisins Noirs	
PLATS	
Tournedos de Porcelet Rôti, Petit Jus Réduit de Porto & Miel de Fleurs	
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc d'Aneth Fraîche	
Canon de Poulet Fermier Jaune & Jambon à l'Os cuits Basse Température, Crème de Comté	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché-	
DESSERTS	
Millefeuille Caramélisé aux Mirabelles Pochées & sa Crème Diplomate Vanille	
Banoffee Signature de Banane au Caramel Beurre Salé, Mascarpone & Speculos	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats sur Crème Anglaise	
Crème Brûlée aux Raisins de Saison & Cassonade des Îles	



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

-Complet-

17 janvier 2027

-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 !