

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Si octobre se fait froid... du vin chaud tu boiras !

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

Cannelloni de Saumon Fumé & Fromage Frais aux Fines Herbes, Velours de Petits Pois *

Royal d'Avocat & Minestrone de Concombre, Crumble d'Aneth à la Fleur de Sel de Guérande *

Finger Club de Jambon Persillé de Bourgogne & Crème d'Époisses, Gélification à l'Aligoté *

Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame Torréfiées, Compotée de Prunes & Mures de Saison *

Œufs Pochés à la Bourguignonne -Lardons Fumés & Oignons Rissolés-, Mouillettes de Brioche Toastées

Mosaïque de Cerf au Foie Gras & Girolles, Chutney de Tomates Anciennes *

PLAT

Suprême de Perdreaux Rôtis à la Fleur de Sel, Tapenade en Déclinaison Forestière & Châtaignes *

Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre de Cidre Normand *

Rognons de Veau Rôti & son Émulsion d'Échalotes Confites aux Graines de Moutarde *

Risotto Crémeux 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- ■

Sabayon de Citron Jaune en Pinasse Sablée, Torsades de Meringues Suisses *

Baba au Rhum Ambré & sa Chantilly Mascarpone à la Poudre de Pistaches *

Crème Brûlée aux Prunes de Saison & Cassonade des Îles Caramélisée *

Rocher Glacé à la Vanille, Cœur de Meringue & Craquelin Nougatine sur Crème Anglaise Bourbon

Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée Banane au Caramel Beurre Salé *

Café Gourmand de Bacchus -suppl 4.40 €-

■ 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 OCTOBRE 2026

Si octobre se fait froid... du vin chaud tu boiras !

À EMPORTER

Entrée, plat & dessert ➔ 24.90 €

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

ENTRÉES	QTÉ
Mosaïque de Cerf au Foie Gras & Girolles, Chutney de Tomates Anciennes	
Cannelloni de Saumon Fumé & Fromage Frais aux Fines Herbes, Velours de Petits Pois	
Royal d'Avocat & Minestrone de Concombre, Crumble d'Aneth à la Fleur de Sel de Guérande	
Finger Club de Jambon Persillé de Bourgogne & Crème d'Époisses, Gélification à l'Aligoté	
Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame Torréfiées, Compotée de Prunes & Mures de Saison	
PLATS	
Suprême de Perdreaux Rôtis à la Fleur de Sel, Tapenade en Déclinaison Forestière & Châtaignes	
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre de Cidre Normand	
Rognons de Veau Rôti & son Émulsion d'Échalotes Confites aux Graines de Moutarde	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus -selon retour du marché-	
DESSERTS	
Sabayon de Citron Jaune en Pinasse Sablée, Torsades de Meringues Suisses	
Baba au Rhum Ambré & sa Chantilly Mascarpone à la Poudre de Pistaches	
Crème Brûlée aux Prunes de Saison & Cassonade des Îles Caramélisée	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats sur Crème Anglaise	



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



✱ CONSIGNES DE REMISE EN TEMPÉRATURE ✱

- ▶ les contenants fournis sont compatibles pour un passage au micro-ondes, **à l'exception de la barquette aluminium de la garniture** où il est impératif d'enlever l'opercule avant la dépose au four
- ▶ placez les barquettes dans le micro-ondes & réchauffez 30 à 40 secondes selon souhait & puissance du four
- ▶ vous pouvez également positionner les préparations sur l'assiette de service, avant le passage au micro-ondes
- ▶ pour les plats de Poisson & Saint Jacques, il est nettement préférable de les passer au four traditionnel qui sera préchauffer en amont. Transvasez les préparations dans un plat ou directement sur l'assiette de service, adaptés à votre four. Placez les à mi-hauteur & suivre l'évolution pour servir à la cuisson souhaitée
- ▶ si vous préférez, vous pouvez choisir le four classique pour toutes les remises en température. suivez les consignes ci-dessus... Recouvrir le plat d'un papier aluminium & placez le à mi-hauteur dans votre four. Surveillez l'évolution selon vos souhaits & puissance du four.

✱ CONSEILS DE SERVICE DU CHEF ✱

- ▶ dressage en plat ou à l'assiette de service
 - ↳ commencez par napper le fond avec la sauce/crème/velours...
 - ↳ dressez le met principal harmonieusement... puis la garniture ou les accompagnements
 - ↳ quelques touches de décoration... à votre convenance !

✱ BONNE DÉGUSTATION ✱



✱ CONSIGNES DE REMISE EN TEMPÉRATURE ✱

- ▶ les contenants fournis sont compatibles pour un passage au micro-ondes, **à l'exception de la barquette aluminium de la garniture** où il est impératif d'enlever l'opercule avant la dépose au four
- ▶ placez les barquettes dans le micro-ondes & réchauffez 30 à 40 secondes selon souhait & puissance du four
- ▶ vous pouvez également positionner les préparations sur l'assiette de service, avant le passage au micro-ondes
- ▶ pour les plats de Poisson & Saint Jacques, il est nettement préférable de les passer au four traditionnel qui sera préchauffer en amont. Transvasez les préparations dans un plat ou directement sur l'assiette de service, adaptés à votre four. Placez les à mi-hauteur & suivre l'évolution pour servir à la cuisson souhaitée
- ▶ si vous préférez, vous pouvez choisir le four classique pour toutes les remises en température. suivez les consignes ci-dessus... Recouvrir le plat d'un papier aluminium & placez le à mi-hauteur dans votre four. Surveillez l'évolution selon vos souhaits & puissance du four.

✱ CONSEILS DE SERVICE DU CHEF ✱

- ▶ dressage en plat ou à l'assiette de service
 - ↳ commencez par napper le fond avec la sauce/crème/velours...
 - ↳ dressez le met principal harmonieusement... puis la garniture ou les accompagnements
 - ↳ quelques touches de décoration... à votre convenance !

✱ BONNE DÉGUSTATION ✱

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 !