PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

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

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
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-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 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