

## MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Qui chante pendant l'été...danse pendant l'hiver !

Déjeuner en semaine

2 plats → 21.90 € / 3 plats → 24.90 €

Dîner & déjeuner en week-end

2 plats → 25.50 € / 3 plats → 28.50 €

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.

### 1ER PLAT

Finger Pastèque en Crèmeux d'Avocat, Écrevisses Pochées & Touche de Curry \*

Pressée de Filets de Canard aux Amandes & Abricots Rôtis \*

Carpaccio de Tomates de Saison en Millefeuille de Chèvre Frais sur Salsa Verte au Basilic \*

Œufs Pochés en Beurre Blanc d'Échalotes Confites, Petits Croûtons Aillés

Wraps de Légumes Croquants & Saumon Fumé, Émulsion Moutardée \*

Gaspacho de Melon Frappé, Croquants & Pétale de Serrano \*

### 2ÈME PLAT

Foie de Veau Grillé en Beurre d'Ail & Persil Frais \*

Saint Jacques Juste Planchées aux Fines Essences de Piments Wiri Wiri \*

Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour \*

Pâtes "Cappelletti" aux Cèpes sur Velours de Parmesan \*

Risotto Crèmeux & ses Goujonnettes d'Agneau Grillées, Touche de Romarin

Poisson "Plancha" de Bacchus -selon arrivage- \*

### 3ÈME PLAT

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

Dessert Signature l'Acqueducien -génoise punchée, ganache montée chocolat, meringue & chantilly cacaotée-

Soupe de Fraises Finement Mentholée en Minestrone, Crumble de Pain d'Épice \*

Financier aux Pistaches & ses Variations d'Agrumes & Fruits Rouges en Sorbet

Tiramisu d'Abricots Rôtis & Légère Gelée de Nectarines Confites au Miel \*

Mi-Cuit Création aux Deux Chocolats & son Sorbet Framboise \*

Café Gourmand de Bacchus -suppl 2.95 €-

**Exclusivité** Champagne en Flûte Chocolatée & ses Deux Gourmandises -suppl 9.80 €-

■ Menu avec fromage & dessert -4 plats- + 4.40 €

\* 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