BATEAUX MOUCHES
PARIS 1949

MENU PRESTIGE
Prestige Menu

APÉRITIF
Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) *A glass of Castel Mouche (12.5 cl)*

AMUSE-BOUCHE
Velouté de butternut rôti, émulsion de lait mousseux et goutte d'huile de noix dorée
Roasted butternut squash velouté, light milk foam and a drizzle of golden walnut oil

ENTRÉES / *STARTERS*
Tatin de butternut caramélisé, feuilletage pur beurre, quenelle de chèvre frais et éclats de noix
Caramelised butternut squash tarte Tatin, all-butter puff pastry, a quenelle of fresh goat's cheese and walnut pieces
Crème onctueuse de lentilles vertes du Puy, pépites de Saint-Nectaire fondant et lardons paysannement fumés
Silky Puy green lentil velouté, melting Saint-Nectaire cheese and traditionally smoked bacon lardons
Bloc de foie gras de canard, purée de coing parfumé au gingembre et zestes d'orange à l'anis étoilé
Duck foie gras, quince purée delicately infused with ginger and orange zest with star anise
Ceviche de daurade mariné au jus de citron vert, émulsion au lait de coco et coriandre fraîche
Sea bream ceviche marinated in fresh lime juice, coconut milk emulsion and fresh coriander

PLATS / *MAIN COURSES*
Pavé de lieu jaune poêlé, tombée de chou frisé au beurre doux et réduction au verjus
Pan-seared pollack fillet, buttery wilted kale and verjuice reduction
Épeautre façon risotto aux sous-bois d'hiver, copeaux de parmesan et parfum de truffe
Spelt risotto with winter woodland mushrooms, Parmesan shavings and a delicate hint of truffle
Suprême de pintade fermière farci aux fines herbes, velours de céleri-rave et réduction de jus rôti
Farm-raised guinea fowl supreme stuffed with fine herbs, smooth celeriac purée and roasted jus reduction
Pavé d'épaule de porc confite longuement, crémeux de panais au beurre noisette et son jus corsé
Slow-braised pork shoulder, creamy parsnip purée with beurre noisette and a rich, reduced jus

DESSERTS
Entremets fondant au caramel au beurre salé, insert de pommes poêlées et croustillant de sarrasin
Salted caramel entremets, filled with sautéed apple and topped with a crisp buckwheat layer
Tartelette au chocolat noir façon tiramisu, crémeux café intense et croustillant praliné café
Dark chocolate tartlet inspired by tiramisu, intense coffee crémeux and crisp coffee praline
Mousse glacée à la poire, crumble croustillant aux noisettes torréfiées
Chilled pear mousse, crisp crumble with toasted hazelnuts
Saint-Marcellin affiné de notre Maître Fromager, accompagné de son condiment aux cerises noires
Aged Saint-Marcellin cheese, selected by our master cheesemonger, served with a black cherry condiment

CAFÉ OU THÉ / *COFFEE OR TEA*

BOISSONS / *DRINKS*
Nos Terroirs Bio - « Font Lever le Soleil » - AOC Côtes du Rhône (vin rouge)
Nos Terroirs Bio - "Font Lever le Soleil" - AOC Côtes du Rhône (red wine)
Château Pesquié - Terrasses - AOC Ventoux (vin blanc) *Château Pesquié - Terrasses - AOC Ventoux (white wine)*
(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande) *(1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request)*
ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drinks (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75 cl) pour 2 personnes
1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75 cl) for 2 guests

Végétarien / vegetarian

20h30 *8:30 pm* | **2h15** | **135€** | **45€** (4 à 12 ans / *4 to 12 years*)

Ouvert tous les jours / *Open every day*

Service inclus / Service charge included

MENU ENFANT
Children's menu

VALABLE SUR TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE *STARTER*	Velouté doux de lentilles et effiloché de jambon blanc *Mild lentil velouté with shredded cooked ham*
PLAT *MAIN COURSE*	Suprême de poulet rôti au jus, écrasé de pommes de terre au beurre doux et petits légumes croquants *Roast chicken supreme with natural jus, buttery crushed potatoes and crisp seasonal vegetables*
DESSERT *DESSERT*	Moelleux au chocolat fondant et sa crème anglaise vanillée *Warm, gooey chocolate fondant with vanilla crème anglaise*
BOISSONS *DRINKS*	1 soft (25/33 cl) *1 soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)
Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.

BATEAUX MOUCHES
PARIS 1949

MENU EXCELLENCE
Excellence Menu

APÉRITIF
Coupe de Champagne EPC Blanc de Noirs (12 cl) *A glass of EPC Blanc de Noirs Champagne (12 cl)*

MISE EN BOUCHE / *AMUSE-BOUCHE*
Velouté de butternut rôti, émulsion de lait mousseux et goutte d'huile de noix dorée
Roasted butternut squash velouté, light milk foam and a drizzle of golden walnut oil

ENTRÉES / *STARTERS*
Terrine de pressé de foie gras de canard mi-cuit, gelée au Sauternes et brioche dorée au beurre
Pressed terrine of semi-cooked duck foie gras, Sauternes wine jelly and golden buttered brioche

Carpaccio de noix de Saint-Jacques fraîches, perles d'œufs de poisson volant et huile d'olive
Fresh scallop carpaccio, flying fish roe pearls and olive oil

Demi-queue de homard européen poché, mayonnaise légère aux herbes fraîches, pousses de mâche et suprêmes d'agrumes
Half a poached European lobster tail, light fresh herb mayonnaise, lamb's lettuce shoots and citrus supremes

Œuf parfait cuit à basse température, poêlée de morilles et champignons, crème de Comté affiné et mouillette croustillante
Perfectly slow-cooked egg, pan-seared morels and wild mushrooms, aged Comté cream and crisp toasted bread fingers

Cromesquis d'escargots croustillants, velouté d'ail doux et échalotes confites
Crispy escargot cromesquis, smooth sweet garlic velouté and confit shallots

PLATS / *MAIN COURSES*
Filet de bar nacré à la vapeur douce, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et beurre blanc infusé à l'estragon frais
Delicately steamed sea bass fillet, crushed potatoes with olive oil and beurre blanc infused with fresh tarragon

Millefeuille de céleri-rave roussi, éclats de noisettes torréfiées et réduction végétale aux herbes aromatiques
Roasted celeriac mille-feuille, toasted hazelnut pieces and aromatic herb vegetable reduction

Médaillon de veau poêlé, sauce crémeuse aux morilles d'automne, gratin fondant de panais et céleri
Pan-seared veal medallion, creamy autumn morel mushroom sauce, and a melting parsnip and celeriac gratin

Filet de turbot rôti au four, déclinaison de légumes d'hiver et son émulsion fine
Oven-roasted turbot fillet, an assortment of seasonal winter vegetables and a delicate emulsion

Cœur de filet de bœuf poêlé, pommes boulangères parfumées aux cèpes et réduction de jus au vin rouge
Pan-seared centre-cut beef fillet, oven-baked potatoes with porcini mushrooms and a red wine jus reduction

FROMAGE / *CHEESE*
Cœur de Brie de Meaux affiné, accompagné de quelques pousses de mâche, tapenade noix et champignons
Aged Brie de Meaux, served with fresh lamb's lettuce shoots and a walnut and mushroom tapenade

DESSERTS
Soufflé chaud traditionnel délicatement parfumé au Grand Marnier *Traditional warm soufflé delicately flavoured with Grand Marnier*

Sablé croustillant au cacao, mousse aérienne au chocolat noir intense et insert acidulé à la mandarine
Crisp cocoa shortbread, airy dark chocolate mousse and a tangy mandarin insert

Tartelette carrée à la crème de pistache parfumée à la fleur d'oranger
Square tartlet filled with pistachio cream delicately scented with orange blossom

Douceur crémeuse à la vanille intense et éclats de marrons glacés *Silky vanilla cream dessert with pieces of candied chestnuts*

Meringue croquante en Pavlova, crème légère et fraîcheur d'agrumes au Kalamansi
Crisp meringue Pavlova, light cream and refreshing calamansi citrus

CAFÉ OU THÉ / *COFFEE OR TEA*

BOISSONS / *DRINKS*
Champagne EPC *EPC Champagne*

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château La Couronne - Thomas Thiou (vin rouge)
Reclos de la Couronne - Montagne-Saint-Émilion appellation - Château La Couronne - Thomas Thiou (red wine)

« Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier (vin blanc) *"Chablis" - AOP Chablis - Vincent Wengier (white wine)*

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande) *(1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request)*

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drinks (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75 cl) pour 2 personnes *1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75 cl) for 2 guests*

Végétarien / vegetarian

20h30 *8:30 pm* | **2h15** | **170€** | **45€** (4 à 12 ans / *4 to 12 years*)

Ouvert tous les jours / *Open every day*

Service inclus / Service charge included

MENU ENFANT
Children's menu

VALABLE SUR TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE *STARTER*
Velouté doux de lentilles et effiloché de jambon blanc
Mild lentil velouté with shredded cooked ham

PLAT *MAIN COURSE*
Suprême de poulet rôti au jus, écrasé de pommes de terre au beurre doux et petits légumes croquants
Roast chicken supreme with natural jus, buttery crushed potatoes and crisp seasonal vegetables

DESSERT *DESSERT*
Moelleux au chocolat fondant et sa crème anglaise vanillée
Warm, gooey chocolate fondant with vanilla crème anglaise

BOISSONS *DRINKS*
1 soft (25/33 cl) *1 soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)
Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.



MENU HARMONIE / *HARMONY MENU*

AMUSE-BOUCHE

Velouté de butternut rôti, émulsion de lait mousseux et goutte d'huile de noix dorée
Roasted butternut squash velouté, light milk foam and a drizzle of golden walnut oil

ENTRÉES / *STARTERS*

Tatin de butternut caramélisé, feuilletage pur beurre, quenelle de chèvre frais et éclats de noix
Caramelised butternut squash tarte Tatin, all-butter puff pastry, a quenelle of fresh goat's cheese and walnut pieces

Crème onctueuse de lentilles vertes du Puy, pépites de Saint-Nectaire fondant et lardons paysannement fumés
Silky Puy green lentil velouté, melting Saint-Nectaire cheese and traditionally smoked bacon lardons

Bloc de foie gras de canard, purée de coing parfumé au gingembre et zestes d'orange à l'anis étoilé
Duck foie gras, quince purée delicately infused with ginger and orange zest with star anise

PLATS / *MAIN COURSES*

Épeautre façon risotto aux sous-bois d'hiver, copeaux de parmesan et parfum de truffe
Spelt risotto with winter woodland mushrooms, Parmesan shavings and a delicate hint of truffle

Suprême de pintade fermière farci aux fines herbes, velours de céleri-rave et réduction de jus rôti
Farm-raised guinea fowl supreme stuffed with fine herbs, smooth celeriac purée and roasted jus reduction

Pavé d'épaule de porc confite longuement, crémeux de panais au beurre noisette et son jus corsé
Slow-braised pork shoulder, creamy parsnip purée with beurre noisette and a rich, reduced jus

DESSERTS

Entremets fondant au caramel au beurre salé, insert de pommes poêlées et croustillant de sarrasin
Salted caramel entremets, filled with sautéed apple and topped with a crisp buckwheat layer

Mousse glacée à la poire, crumble croustillant aux noisettes torréfiées
Chilled pear mousse, crisp crumble with toasted hazelnuts

Saint-Marcellin affiné de notre Maître Fromager, accompagné de son condiment aux cerises noires
Aged Saint-Marcellin cheese, selected by our master cheesemonger, served with a black cherry condiment

CAFÉ OU THÉ / *COFFEE OR TEA*

BOISSONS / *DRINKS*

1 verre de vin rouge Nos terroirs bio « Font Lever le Soleil » AOC Côtes du Rhône (15cl)
1 glass of red wine Nos terroirs bio « Font Lever le Soleil » AOC Côtes du Rhône
ou
1 verre de vin blanc Château Pesquié Terrasses AOC Ventoux (15cl)
1 glass of white wine Château Pesquié Terrasses AOC Ventoux

1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75cl) pour 2 personnes
1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75cl) for 2 people

20h30 *8:30 pm* | **2h15** | **114€** | **45€** (4 à 12 ans / *4 to 12 years*)

Service inclus / Service charge included