



LA BAUHINIA

Bienvenue au restaurant **La Bauhinia**,
véritable coeur du Shangri-La Hotel, Paris !
Sous la lumineuse coupole de verre créée par l'architecte
Maurice Gras, profitez de **moments privilégiés**
dans ce cadre d'exception.

Pour un repas d'affaires, un Afternoon Tea entre amis ou
un dîner de famille, La Bauhinia vous accueille
du lundi au dimanche de 12h00 à 22h00.

Tous les jours de la semaine, le restaurant vous ouvre
ses portes pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le tea time et le
dîner. Le dimanche, un délicieux brunch est proposé
de 12h00 à 14h30.

Chaque troisième lundi du mois, laissez-vous tenter par nos
dîners-lecture «**Des Mots et des Mets**».

Acteurs et comédiens vous enchanteront par leurs mots empruntés
aux plus belles oeuvres de la littérature.

Suivra un dîner de saison imaginé par le Chef Exécutif doublement
étoilé **Christophe Moret**.

Enfin, le restaurant vous accueille le premier jeudi du mois
pour un «**dîner 100% Green**», hommage festif et grandeur nature
pour célébrer avec originalité le travail du Chef
Christophe Moret autour des légumes.

Restaurant La Bauhinia
Ouvert tous les jours de la semaine en continu de 12h00 à 22h00
Informations et réservations par téléphone au 01 53 67 19 91
ou par email bauhinia.slpr@shangri-la.com


  **Risotto carnaroli** aux artichauts 24

Foie Gras de canard aux 5 Parfums 30

  **Panais & poire de terre** en velouté 22

 **Salade Yam Pla Muek** - Seiche grillée/fruits des îles 26

 **Soupe Tom Kha Kai*** - Bouillon de volaille/lait de coco/citronnelle/gingembre 24

 **Ceviche d'aigle bar** - Sauce «Leche de tigre»/passion/coco 26

 **Œuf mantecato*** - Brandade de cabillaud/vinaigrette fumée 24

Salade César Nature/Poulet/Gambas 26/34/36

 **Salade Mixte** - de saison 19

Caviar Kristal - Gold Selection (15g) 60



 **Filet de bar** à la Florentine 46

  **Pad Thai*** - Crevettes ou Vegan 32

 **Saint-Jacques dorées** - Chou-fleur/sarrasin 35

Papillote de dos de maigre - Riz rouge/gingembre/citronnelle 36

Aiguillettes de canard de la famille Burgaud - Navets en aigre doux 40

  **Tigre qui Pleure** - Boeuf mariné/riz gluant 36

 **Matsaman*** - Curry d'agneau/riz biryani 32

 **Casareccia*** - En carbonara/lard d'Olivier/œuf Onsen 30

Dim Sums - Volaille/crevette/végétarien (9 pièces) 30

 **Entrecôte de cochon** de la ferme de Kervil Avel - Pommes Charlotte 40

Accompagnez votre plat de truffe noire de
Provence au prix de 3€ le gramme



Assiette de fruits exotiques 20

Finger citron* - Biscuit amande/confit citron 16

L'Essaim de la Reine* - Sablé pollen/confit au miel/condiment citron 16

Mille Feuille - Vanille bourbon de Madagascar/caviar de vanille 18

Tarte au chocolat Samana - Sablé cacao/sauce caramel 18

Menu Déjeuner

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 44€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 49€

Menu Dîner

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 68€

*Menu valable uniquement sur les suggestions du jour et les plats indiqués par une **

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire spécifique, nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes. Origine du veau, porc et poulet: France - Origine du bœuf: Union Européenne. Prix nets en Euros, taxes & service compris. Merci de bien vouloir noter que cet établissement n'accepte pas les chèques.