

## CONTINENTAL - 42€

Jus de fruits frais pressés

*Fresh fruit juice*

Café, thé ou chocolat chaud fondu à l'ancienne

*Coffee, tea or old-fashioned hot chocolate*

Corbeille de pain et viennoiseries

*Bakery basket*

Confitures, marmelade, miel du Maquis Corse et beurre frais

*Jams, marmelade, Corsican honey and fresh butter*

## AMERICAIN - 58€

Petit-déjeuner continental

*Continental breakfast*

Yaourt nature ou aux fruits

*Plain or fruit yoghurt*

Salade de fruits frais ou céréales biologiques

*Fresh fruit salad or organic cereal*

Oeufs de ferme préparés selon votre convenance

*Eggs prepared to your liking*

## SHANGRI-LA - 58€

Jus de fruits frais pressés

*Fresh fruit juice*

Café, thé ou lait de soja

*Coffee, tea or soya milk*

Corbeille de pain, toast et youtiao

*Bread, toast and youtiao basket*

Congee nature

*Plain congee*

Nouilles sautées au poulet

*Wok fried chicken noodles*

Brioques de porc vapeur

*Pork barbecue buns*

## B- GREEN - 68€

Eau minérale citronnée 37.5°C et jus vert extrait à froid

*Lemon mineral water and fresh green juice*

Café, thé ou cacao maigre provenant du commerce équitable

*Coffee, tea or low fat cocoa from «fair trade»*

Biscottes de farine de châtaignes, quinoa et sarrasin

*Selection of chestnut, quinoa and buckwheat rusk*

Confitures et pâte à tartiner aux supers aliments

*Superfood jams and organic spread*

Muesli au sarrasin, noix de macadamia, baies et lait d'amandes

*Buckwheat Muesli, macadamia nuts, berries and almond milk*

Carpaccio d'avocat et salade croquante

*Avocado carpaccio and crunchy salad*

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en Euros, taxes & service compris

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

## ŒUFS DE FERME - FARM EGGS

Oeuf préparé selon votre préférence ..... 15 €  
*Eggs prepared to your liking*

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette  
*Fried, boiled, poached, scrambled, classic or as an omelette*

Choix de 2 garnitures - *Choice of 2 garnishes*

Saucisses de veau et volaille, saucisses Thaï (porc), bacon, jambon cuit ou cru, champignons, fromage, fines herbes, tomates fraîches ou confites

*Veal and chicken sausages, Thai sausages (pork), bacon, cooked ham, Spanish cured ham, mushrooms, cheese, fresh herbs, sun-dried or fresh tomatoes*

Garniture supplémentaire - *Additional garnish* ..... 4 €

Œufs (omelette ou brouillés) au saumon fumé Ecossais ..... 22 €  
*Eggs (omelette or scrambled) with Scottish smoked salmon*

Œuf bénédicte au jambon blanc ou au saumon fumé ..... 26 €  
Sauce hollandaise et truffe noire

*Eggs benedict with salmon or cooked ham, hollandaise sauce and black truffle*

## LES ASSIETTES - THE PLATTERS

Assiette de saumon fumé d'Écosse ..... 27 €  
*Scottish smoked salmon platter*

Jambon blanc cuit au sel de Guérande ..... 18 €  
*Cooked ham in «Guérande» salt*

Jambon cru - *Spanish cured ham* ..... 20 €

Bacon grillé - *Grilled bacon* ..... 14 €

## SPÉCIALITÉS ASIATIQUES - ASIAN SPECIALTIES

Congee nature - *Plain congee* ..... 9 €

Nouilles sautées au poulet - *Wok fried chicken noodles* ..... 14 €

Brioche de porc vapeur (2 pièces) ..... 16 €  
*Pork barbecue buns (2 pieces)*

## FRUITS & LEGUMES FRAIS

### FRESH FRUITS & VEGETABLES

Salade de fruits frais - *Fresh fruits salad* ..... 14 €

Assiette de fruits exotiques - *Plate of exotic fruits* ..... 18 €

Assiette de fruits rouges - *Plate of red berries* ..... 22 €

Compote de pomme maison - *Home-made apple compote* ..... 10 €

Carpaccio d'avocat et légumes croquants ..... 18 €  
*Avocado carpaccio and crunchy salad*

## LES PRODUITS LAITIERS - DAIRY PRODUCTS

Assiette de fromages doux - *Selection of mild cheeses* ..... 17 €

Assiette de fromages frais et affinés ..... 23 €  
*Selection of French cheeses*

Yaourt nature ou aux fruits, yaourt 0%, yaourt soja ..... 7 €  
*Plain or fruit or low fat yogurt, soy milk yogurt*

Fromage blanc, fromage blanc 0% ..... 7 €  
*Fromage blanc, low fat fromage blanc*

## CÉRÉALES & PORRIDGE - CEREALS & PORRIDGE

Corn flakes nature ou chocolat, flocons d'avoine .....	8 €
Son & fibres <i>Plain or chocolate corn flakes, oat meal, bran &amp; fibre</i>	
Muesli biologique (sans gluten).....	12 €
<i>Raw muesli (gluten free)</i>	
Porridge au lait ou à l'eau minérale .....	8 €
<i>Porridge with milk or water</i>	
Porridge garni de fruits rouges ou banane émincée.....	12 €
<i>Porridge with red berries or sliced banana</i>	

## BOULANGERIE - BAKERY

Corbeille de viennoiseries (1 pers) - <i>Bakery basket (1 pers)</i> .....	24 €
Toast de pain blanc ou pain complet .....	8 €
<i>Plain or whole wheat toast</i>	
Muffin anglais .....	8 €
<i>English Muffin</i>	
Biscottes à la farine de châtaigne, quinoa et sarrasin.....	10 €
<i>Selection of chestnut, quinoa and buckwheat toast</i>	

## POUR LES GOURMANDS - PANCAKE & CREPE

Crêpe de froment ou Pancake .....	14 €
<i>Crepes or Pancakes</i>	
Pain perdu (15 minutes de préparation).....	14 €
<i>French Toast (15 minutes of preparation)</i>	
Garniture au choix: Sucre, sirop d'érable, nutella et sauce chocolat <i>Garnish with: Sugar, maple syrup, nutella or chocolat sauce</i>	

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse, carotte gingembre .....	14 €
Jus vert, lait d'amande avec dattes et jus du jour <i>Orange, grapefruit, carrot with ginger, green juice, almond milk with dates, Juice of the day</i>	

## BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Espresso, café américain ou décaféiné .....	8 €
<i>Espresso, american coffee or decaffeinated</i>	
Double espresso.....	10 €
Cappuccino, café latte macchiato.....	11 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne.....	13 €
<i>Old-fashioned hot chocolate</i>	
Lait chaud ou froid, entier, demi-écrémé, écrémé, soja .....	8 €
<i>Hot or cold milk, whole, half-skimmed, skimmed, soy milk</i>	

## LES THÉS - TEAS

### Thé noirs - *Black teas*

Brillant Breakfast .....	12 €
Earl Grey.....	12 €
Darjeeling .....	12 €
Assam .....	12 €

### Thé verts - *Green teas*

Young Hyson .....	12 €
Gunpowder du jardin Newburgh.....	16 €

## CONTINENTAL - 42€

Jus de fruits frais pressés

*Fresh fruit juice*

Café, thé ou chocolat chaud fondu à l'ancienne

*Coffee, tea or old-fashioned hot chocolate*

Corbeille de pain et viennoiseries

*Bakery basket*

Confitures, marmelade, miel du Maquis Corse et beurre frais

*Jams, marmelade, Corsican honey and fresh butter*

## AMERICAIN - 58€

Petit-déjeuner continental

*Continental breakfast*

Yaourt nature ou aux fruits

*Plain or fruit yoghurt*

Salade de fruits frais ou céréales biologiques

*Fresh fruit salad or organic cereal*

Oeufs de ferme préparés selon votre convenance

*Eggs prepared to your liking*

## SHANGRI-LA - 58€

Jus de fruits frais pressés

*Fresh fruit juice*

Café, thé ou lait de soja

*Coffee, tea or soya milk*

Corbeille de pain, toast et youtiao

*Bread, toast and youtiao basket*

Congee nature

*Plain congee*

Nouilles sautées au poulet

*Wok fried chicken noodles*

Brioches de porc vapeur

*Pork barbecue buns*

## B- GREEN - 68€

Eau minérale citronnée 37.5°C et jus vert extrait à froid

*Lemon mineral water and fresh green juice*

Café, thé ou cacao maigre provenant du commerce équitable

*Coffee, tea or low fat cocoa from «fair trade»*

Biscottes de farine de châtaignes, quinoa et sarrasin

*Selection of chestnut, quinoa and buckwheat rusk*

Confitures et pâte à tartiner aux supers aliments

*Superfood jams and organic spread*

Muesli au sarrasin, noix de macadamia, baies et lait d'amandes

*Buckwheat Muesli, macadamia nuts, berries and almond milk*

Carpaccio d'avocat et salade croquante

*Avocado carpaccio and crunchy salad*

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en Euros, taxes & service compris

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

## ŒUFS DE FERME - FARM EGGS

Oeuf préparé selon votre préférence ..... 15 €  
*Eggs prepared to your liking*

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette  
*Fried, boiled, poached, scrambled, classic or as an omlette*

Choix de 2 garnitures - *Choice of 2 garnishes*

Saucisses de veau et volaille, saucisses Thaï (porc), bacon,  
jambon cuit ou cru, champignons, fromage, fines herbes,  
tomates fraîches ou confites

*Veal and chicken sausages, Thai sausages (pork), bacon, cooked ham, Spanish  
cured ham, mushrooms, cheese, fresh herbs, sun-dried or fresh tomatoes*

Garniture supplémentaire - *Additional garnish* ..... 4 €

Œufs (omelette ou brouillés) au saumon fumé Ecossais ..... 22 €  
*Eggs (omelette or scrambled) with Scottish smoked salmon*

Œuf bénédicte au jambon blanc ou au saumon fumé ..... 26 €  
Sauce hollandaise et truffe noire

*Eggs benedict with salmon or cooked ham, hollandaise sauce and black truffle*

## LES ASSIETTES - THE PLATTERS

Assiette de saumon fumé d'Écosse ..... 27 €  
*Scottish smoked salmon platter*

Jambon blanc cuit au sel de Guérande ..... 18 €  
*Cooked ham in «Guérande» salt*

Jambon cru - *Spanish cured ham* ..... 20 €

Bacon grillé - *Grilled bacon* ..... 14 €

## SPÉCIALITÉS ASIATIQUES - ASIAN SPECIALTIES

Congee nature - *Plain congee* ..... 9 €

Nouilles sautées au poulet - *Wok fried chicken noodles* ..... 14 €

Brioche de porc vapeur (2 pièces) ..... 16 €  
*Pork barbecue buns (2 peaces)*

## FRUITS & LEGUMES FRAIS

### FRESH FRUITS & VEGETABLES

Salade de fruits frais - *Fresh fruits salad* ..... 14 €

Assiette de fruits exotiques - *Plate of exotic fruits* ..... 18 €

Assiette de fruits rouges - *Plate of red berries* ..... 22 €

Compote de pomme maison - *Home-made apple compote* ..... 10 €

Carpaccio d'avocat et légumes croquants ..... 18 €  
*Avocado carpaccio and crunchy salad*

## LES PRODUITS LAITIERS - DAIRY PRODUCTS

Assiette de fromages doux - *Selection of mild cheeses* ..... 17 €

Assiette de fromages frais et affinés ..... 23 €  
*Selection of French cheeses*

Yaourt nature ou aux fruits, yaourt 0%, yaourt soja ..... 7 €  
*Plain or fruit or low fat yogurt, soy milk yogurt*

Fromage blanc, fromage blanc 0% ..... 7 €  
*Fromage blanc, low fat fromage blanc*

## CÉRÉALES & PORRIDGE - CEREALS & PORRIDGE

Corn flakes nature ou chocolat, flocons d'avoine .....	8 €
Son & fibres <i>Plain or chocolate corn flakes, oat meal, bran &amp; fibre</i>	
Muesli biologique (sans gluten) .....	12 €
<i>Raw muesli (gluten free)</i>	
Porridge au lait ou à l'eau minérale .....	8 €
<i>Porridge with milk or water</i>	
Porridge garni de fruits rouges ou banane émincée .....	12 €
<i>Porridge with red berries or sliced banana</i>	

## BOULANGERIE - BAKERY

Corbeille de viennoiseries (1 pers) - <i>Bakery basket (1 pers)</i> .....	24 €
Toast de pain blanc ou pain complet .....	8 €
<i>Plain or whole wheat toast</i>	
Muffin anglais .....	8 €
<i>English Muffin</i>	
Biscottes à la farine de châtaigne, quinoa et sarrasin .....	10 €
<i>Selection of chestnut, quinoa and buckwheat toast</i>	

## POUR LES GOURMANDS - PANCAKE & CREPE

Crêpe de froment ou Pancake .....	14 €
<i>Crepes or Pancakes</i>	
Pain perdu (15 minutes de préparation) .....	14 €
<i>French Toast (15 minutes of preparation)</i>	
Garniture au choix: Sucre, sirop d'érable, nutella et sauce chocolat	
<i>Garnish with: Sugar, maple syrup, nutella or chocolat sauce</i>	

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse, carotte gingembre .....	14 €
Jus vert, lait d'amande avec dattes et jus du jour	
<i>Orange, grapefruit, carrot with ginger, green juice, almond milk with dates, Juice of the day</i>	

## BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Espresso, café américain ou décaféiné .....	8 €
<i>Espresso, american coffee or decaffeinated</i>	
Double espresso .....	10 €
Cappuccino, café latte macchiato .....	11 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne .....	13 €
<i>Old-fashioned hot chocolate</i>	
Lait chaud ou froid, entier, demi-écrémé, écrémé, soja .....	8 €
<i>Hot or cold milk, whole, half-skimmed, skimmed, soy milk</i>	

## LES THÉS - TEAS

### Thé noirs - *Black teas*

Brillant Breakfast .....	12 €
Earl Grey .....	12 €
Darjeeling .....	12 €
Assam .....	12 €

### Thé verts - *Green teas*

Young Hyson .....	12 €
Gunpowder du jardin Newburgh .....	16 €

# LA BAUHINIA

Contemporary restaurant offering French and South-East Asian cuisine

Our two Michelin-starred Chef, Christophe Moret,  
suggests a selection of genuine Asian dishes.

## THE «58» BY CHRISTOPHE MORET

MENU OF THE DAY AND/OR **ASIAN MENU**

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT 58€ per person

A STARTER, A MAIN COURSE, 53€ OR A MAIN COURSE, A DESSERT, 48€

Menu from the special of the day and from the asian selection written below in red



Mild



Medium



Hot



Vegan: Contains no animal products

### STARTERS

-  MELON & WATERMELON GAZPACHO 25€  
Melon from Cavaillon, black Sarawak pepper, tofu & basil spring roll
-  ÉLISE AND THIERRY'S RAW VEGETABLES 23€  
Crunchy granola, citrus peels, fennel seeds and pomegranate/rhubarb dressing
-  'PRIMAVERRA' CASARECE 28€  
almond milk emulsion
- TRADITIONAL CAESAR SALAD 21€  
Croûtons, parmesan cheese, «cherry» tomatoes, caesar salad,  
chicken (supp 8€) or prawns (supp 12€)
- TOMATOES FROM THE FARM «CAILLOUX» 29€  
Cooked and raw, cottage cheese from the alps, Bloody-Mary
- DUCK 'FOIE GRAS' 35€  
Roasted Cazette hazelnut powder, chutney of mushrooms from Carrières-sur  
Seine, sourdough bread toast
- SHADE-FISH CEVICHE, 'TIGER'S MILK' SAUCE 31€  
Chilli, coconut milk, avocado, red onion
-  TOM KHA KAI *Thailand* 23€  
Flavoured coconut chicken soup with lemongrass
-  YAM KOONG PHOK SOD *Thailand* 28€  
Mango, green papaya, avocado, prawns, spicy coconut & passion fruit dressing
-  BO BUN *Thailand* 26€  
Yellow curry marinated sliced beef, rice vermicelli and crunchy vegetables

«Homemade» dishes are prepared on site from raw materials.

Please do not hesitate to ask us for our allergy, intolerance or specific diet menu.

Origin of our veal, pork and chicken are raised in France - Origin of our beef is raised in Ireland

Net prices in Euro, tax & service included

Please note that cheks are not accepted for payment



@ShangriLaParis




# LA BAUHINIA


## FISH AND SHELLFISH

GRILLED SEA BASS 53€  
Braised spinach, tomatoes and olives

SOLE MEUNIÈRE 68€  
Real Pilaf rice, caper and anchovy sauce

ROASTED COD FISH 39€  
Moussaka with cinnamon fragrance

 **SHRIMP PAD THAI** *Thailand* 36€  
Sauteed rice noodles, shrimp, scrambled eggs, soy bean sprouts  
tamarind sauce, daikon radish, cabbage, peanuts, garlic and lime


 **KUAY TIEW PHAD PAK** *Thailand* 33€  
Vermicelli noodles, green asparagus, white cabbage, pak choi  
Spring onions, peanuts, garlic, lime

## MEAT AND POULTRY

VEAL ANGUS 39€  
Rump veal steak, «Lyonnaise» potatoes, spicy condiments

PORK ENTRECÔTE FROM KERVIL AVEL 40€  
Creamy polenta, bivia chips and gravy

**KAY SATAY** *Thailand* 38€  
Marinated and grilled farm chicken skewers, peanuts satay sauce and biryani rice

 **BEEFSTEAK «CRYING TIGER»** *Thailand* 41€  
Marinated raw Black Angus steak, papaya / green mango tagliatelle,  
cucumber salad, sticky rice and «crying tiger» sauce

 **SHANK KURMA** *Malaysia* 43€  
Stewed lamb marinated in red curry, chayote, okra and jasmine rice

## CHEESE

CHEESE PLATTER 18€

## DESSERTS

FLAVOURED FIGS FROM CAROMB WITH SANGRIA, PISTACHIO SLIVERS ICE-CREAM 18€  
Citrus-fruit-wine-candied figs, pistachio and orange blossom shortbread,  
Savory and roasted pistachio ice-cream

CIFLORETTE STRAWBERRY SHORTBREAD 18€  
Ciflorette strawberries marmalade, juice and sorbet, verbena mousse,  
Lemon shortbread

**PURE GUATEMALA VIBRATO CHOCOLATE** 18€  
Shortbread, cream, crispy chocolate, chocolate mousse, spicy chocolate sauce

**BABA BOUCHON** 16€  
Exotic fruits in a fine citrusy jelly, tahitian vanilla pastry cream

SELECTION OF EXOTIC FRUITS OR RED BERRIES (supp 4€) 18€

**SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET** 14€