Toute l'équipe de Bacchus l'épicurien est heureuse de vous accueillir dans un esprit bistrot avec une décoration contemporaine.

Une cuisine créative et raffinée orchestré par le chef Jérôme Bisaccia. Riche d'une expérience de grandes maisons de renom. Il sélectionne les produits de saison avec soin. Les plats proposés sont une découverte de saveur, un voyage culinaire....

La carte offre aussi des tapas cuisinés à déguster seul ou à partager

Carte des vins

Entrée dans notre cave à vin et faites votre choix...Plus de 160 références qui n'ont cessés d'évoluer au gré des découvertes et d'association des plats proposés conçus pour faire découvrir aux amateurs comme aux néophytes quelques petites merveilles, de notre région et au-delà ....

À découvrir également une jolie gamme de spiritueux imaginée avec le même savoir-faire et la même passion

Evènementiel

Grâce à son expérience traiteur et son savoir-faire acquis dans plusieurs belles maisons françaises, le chef vous proposera une formule sur-mesure, aussi bien pour vos événements privés que professionnels.... Possibilité de privatiser notre établissement... (voir les conditions)

N'hésitez pas à demander un devis !

Bacchus l'Epicurien est ouvert.....

Du mardi au samedi

Fermé les dimanches et lundis

Contact : 04 94 691 300

contact@bacchuslepicurien.com

bacchus-lepicurien.com

Epicuriens

Frites de Panisse, sauce Aïoli	10 €
Gnocchis Croustillants à la Truffe, Jus de veau	12 €
Velouté de Panais, Escalope Foie gras poêlée, Huile de Noisette	14 €
Grignote de Bœuf à la Ciboulette	14 €
Tartare de Loup aux fruits de la Passion	17 €
Œuf Parfait, Velouté aux Cèpes	16 €
Jambon Cébo 24 mois	15 €
Jambon à la Truffe Noire	13 €
Tartare de Canard au sésame	14€
Gnocchi Gratinés à la crème de Jambon et Morbier	15 €
Foie gras Mi-Cuit à la Figues, Pain Figues et Amandes	16 €
Saint Marcellin Pané, Pousse de Roquette	14€
Sélection de 5 Fromages	23€

Brie à la truffe, Rocamadour, Tomme de Savoie, Gorgonzola Doux, Pont Leveque

Risottos / Pâtes

Risotto Arborio Crémeux aux Vieux Parmesan et Truffe d'Hiver 35€

Pennettes, Artichauts Barigoule et Pancetta 27€

Viandes

Demi-Pigeon en Deux Cuissons, Mousseline de cèleri à la pomme verte, 32€
Croustillant de Pleurotes et Jus de Pigeon

Pastilla d'Agneau aux Epices, 29€
Crémeux de Patate Douce à la Vanille, Jus de Tajine

Bœuf Confit dans son Jus, 28€
Gaufre à la Patate Douce, Crémeux Vitelotte

Poissons

Dos de Cabillaud Cuit à basse température, 28€
Jus de Bouillabaisse, Pomme grenaille Safranée

Saint Jacques juste Snackées, 32€

Polenta Crémeuse, Eclats de Châtaigne Torréfiées, Jus Corsé

Desserts

Mousse Cappuccino Noisette, Chocolat et Crumble	9€
Sphère Chocolat Noir, Crémeux Vanille, Crème Pralinée, Sauce Chocolat	12€
Crumble de Poire, Miel et Romarin	10€
Brioche Façon Pain Perdu, Caramel Beurre Salé, Crème Montée	11€