

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'a cessé d'évoluer au gré des découvertes et d'association des plats proposés conçue 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

Évènementiel

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, Confiture d'olive noire	10 €
Gnocchis Croustillants à la Truffe, Jus de veau	12 €
Velouté de Butternut, Escalope Foie gras poêlée, Huile de Noisette	14 €
Croque-Monsieur à la truffe d'automne	14 €
Piquillos Farcis à la Brandade de Morue	12€
Carpaccio de Saint Jacques aux citrons vert	17 €
Oeuf Poché, Poêlée de Champignons Sauvages, Réduction de vin rouge	16 €
Jambon Cébo 24 mois	15 €
Jambon à la Truffe Noire	13 €
Moules Gratinées Ail et Persil	15€
Rissolle de Gambas et Légumes, Crème d'Ail Brulé	14 €
Foie gras Mi-Cuit à la Fignes, Pain Fignes et Amandes	16 €
Fraîcheur de Poulpes aux Agrumes et Fenouil	17€
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'automne	35€
Linguine au Jus de Presse, Camerone Rôtie	29€

Viandes

Filet de Veau cuit au Sautoir, Tourtes aux Cèpes et Quenelle, Jus de veau	32€
Filet de Cochon Cuit à Basse Température, Poêlée de butternut, Girolles, Gnocchis, Jus de Cochon	30€
Bœuf Confit dans son Jus, Gaufre à la Patate Douce, Crémeux Vitelotte	28€

Poissons

Filet de Dorade Royale cuit sur Peau, Bayaldi de Légumes Confits, Jus de Crustacé	28€
Saint Jacques juste Snackées, Polenta Crémeuse, Eclats de Châtaigne Torréfiées, Jus Corsé	32€

Desserts

Poire Rôtie, Espuma Caramel Salé, Crumble	10€
Sphère Chocolat Noir, Crémeux Nougat, Choux Craquelin, Sauce Chocolat	12€
Roll Feuilleté aux Pommes Rôties à la Cannelle	11€
Brioche Façon Pain Perdu, Confit de Figues, Crème Montée et Noisettes Torréfiées	10€