



BACCHUS

l'épicurien

BACCHUS *l'épicurien*



RESTAURANT BAR À VIN

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, orchestrée 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

Entrez dans notre cave à vin et faites votre choix... Plus de 140 références sur notre carte qui ne cesse d'évoluer au gré des découvertes. Elle a été 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

Événementiel

Grâce à son expérience traiteur et son savoir-faire acquis dans plusieurs belles maisons françaises, le chef vous propose 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'épicurien

Bacchus l'Épicurien est ouvert.....

Du mardi au samedi

Fermé les dimanches et lundis

Contact : 04 94 691 300

contact@bacchuslepicurien.com

bacchus-lepicurien.com

20 av Albert 1er
83470 Saint-Maximin la Ste-Baume

Epicuriens

Frites de panisse, Crème d'ail brûlé	8 €
Gnocchis croustillants à la truffe d'été	10 €
Grignote de veau au Marsala	11 €
Pépites de volaille, Citron gingembre	10 €
Poulpe mariné au poivre Sichuan et citron vert	12€
Poêlée de seiche ail et persil	11 €
Boule de cochon à la Sicilienne	10 €
Jambon Cébo 24 mois	13 €
Coppa de Parma	11 €
Mortadelle à la truffe	11 €
Légumes de saison	9 €
Artichauts violets en vinaigrette	9 €
Burrata crémeuse, Focaccia à l'huile d'olive	10 €
Sélection de 5 fromages (Rocamadour, Comté 18 mois, Banon, Tomme de brebis, Brie affiné)	19 €
Gorgonzola à la truffe d'été	11 €

Entrées

Tartare de thon acidulé, Crème de patate douce
au cumin 21€

Pressé d'aubergine et poivrons confits, Fleur de
courgette à la brousse 19€

Risotto

Risotto crémeux à la truffe d'été 27€

Viandes

Effiloché de bœuf pané aux épices, Mousseline de vitelotte, réduction de vin rouge 24 €

Suprême de volaille fermier cuit sur coffre, Royal d'asperges vertes caramélisées, Légumes primeurs jus de volaille 25 €

Côte de veau au sautoir, Pressé de pomme de terre à l'ail confit, jus de veau 32 €

Poissons

Filet de dorade cuit sur peau, Aubergine confite, pétales de tomates, condiment pesto 24 €

Pavé de thon mi-cuit, Tomates et pleurotes, Feuilleté anchois 26 €

Desserts

Transparence d'ananas à la menthe, Mousse aux fruits rouges	8 €
Crème brûlée au gingembre confit	8 €
Sphère au chocolat noir intense, feuillantine pralinée, crémeux au nougat Et framboises fraîches	8 €
Tartelette fraise et rhubarbe, Mascarpone citron vert	8 €