

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

Les Epicuriens

Frites de Panisse, Crème à l'ail Confit	10 €
Gnocchis Croustillants à la Truffe, Jus de veau	12 €
Velouté D'asperges Vertes, œuf Parfait, Croûtons au beurre	15 €
Carpaccio de Dorade de Méditerranéen aux Citrons Verts	17 €
Lasagnette de Saumon, Pousses d'épinards et Mascarpone	14 €
Jambon Cébo 24 mois	15 €
Jambon à la Truffe Noire	13 €
Tatin de Tomates Cerises, Glace Burrata et Pesto	14€
Thon Mi-cuit, Tartare de Légumes Croquants	16 €
Burrata Crémeuse Pané au Panko, Coulis de Tomate, Pesto	14€
Sélection de 5 Fromages	23€
Saint Felicien, Banon, Comté, Gouda à la truffe, Chèvre Cendré	

Risottos / Pâtes

Risotto Arborio Crémeux aux Vieux Parmesan et Langoustines Snackées	32€
Linguini aux Fruits de Mer (Palourdes, Moules, Poulpes, Crevettes)	30€

Viandes

Canon D'Agneau Rôti, Tortelottes aux Artichauts, Oignons Grelots, Artichauts Violets et Jus D'agneau	32€
Pressé de Veau Croustillant, Pomme de terre fondant à L'ail Confit, Jus de Veau	28€

Poissons

Dos de Cabillaud Cuit à basse température, Pâte d'avoine aux Légumes Croquants Safrané, Emulsion Chorizo	28€
Aiguillettes de Saint-Pierre Rôties, Poêlée de Gnocchis aux Légumes, Jus de Pistou	32€

Desserts

Banofie Pie au Vieux Rhum	11€
Sphère Chocolat Noir, Crémeux Chocolat Blanc, Feuillantine Praliné, Framboises Fraîches, Sauce Chocolat	12€
Mousse Mascarpone, Confit de Rhubarbe, Fraises Fraîches, Crumble	11€
Tartelette Orange et Pamplemousse	10€