

BVLGARI

BAR

BVLGARI
BAR

LA MAISON NORDIQUE est avant tout une affaire de famille. Persévérance, passion pour le goût et excellence sont sans doute les points communs qui unissent les membres de la famille Eslamdoust qui œuvrent chaque jour pour proposer à une clientèle de gourmets internationaux le meilleur des produits de la mer et de l'Asie.

Depuis plus de 25 ans, LA MAISON NORDIQUE s'est forgée une solide réputation dans le paysage gastronomique français et international en s'imposant comme une référence pour les produits gastronomiques tels que le caviar, produit signature de LA MAISON NORDIQUE.

Rigueur, obsession de la qualité et excellence du produit sont les maîtres-mots du caviar proposé par LA MAISON NORDIQUE. Plébiscité par les plus grandes maisons dont BVLGARI HOTEL PARIS, et par de nombreux grands Chefs, ce dernier est reconnu pour sa qualité irréprochable.

BVLGARI

BAR

Caviar Impérial de Sologne

*Le Baeri de France, l'incontournable de La
Maison Nordique*

Espèce : Acipenser baerii

Origine : élevé en Sologne, France

Robe : Nuance noire et brune

Taille des grains : Moyenne

Texture en bouche : Ferme

30gr 190€ / 50gr 410€

Caviar Oscietre Impérial de Sologne

L'Oscietre, un savoir-faire français

Espèce : Acipenser gueldenstaedtii

Origine : élevé en Sologne, France

Robe : Nuance de brun doré

Taille des grains : Moyenne

Texture en bouche : Fondante

30gr 230€

Caviar Beluga

Le Beluga, la rareté d'Iran ou de Chine

Espèce : Huso huso

Origine Iran ou Chine, selon les arrivages Robe :

Nuance de gris

Taille des grains : Gros



Texture en bouche : Fondante

30gr 510€

BAR BITES


Giardiniera Pickled Vegetables	12
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 12 mesi Parmigiano Reggiano Vacche Rosse aged 12 months	19
Pain, beurre et anchois Bread, butter and anchovies	23
Supions frits Fried baby squid	25
Blinis au caviar Oscietra (10 g) et crème fraiche Blinis with Oscietra caviar (10g) and sour cream	50
Suppli mozzarella et tomate Tomato and mozzarella suppli	19
Mozzarella di Bufala Campana Buffalo Mozzarella from Campania	21

BVLGARI
BAR

Assortiment de charcuteries italiennes Selection of italian cured meats	34
Assortiment de fromages italiens Selection of italian cheeses	31
Burrata, tomate et basilic Burrata, tomato and basil	30
Soupe de légumes  Vegetable soup	28
Carpaccio de bar à l'huile d'olive extra vierge, citron et ciboulette Sea bass carpaccio with extra olive oil, lemon and chives	42
Saumon sauvage fumé Baltique Baltic wild smoked salmon	52
Salade de thon, tomates cœur de bœuf et câpres Tuna salad with beefsteak tomatoes and capres	32
Salade de poulet et Guanciale Chicken salad with bacon	34
Salade tiède de poulpe, pommes de terre et céleri Warm octopus salad with potatoes and celery	36
Salade de légumes verts  Mixed green vegetables salad	26

BVLGARI
BAR

Toast au jambon, Comté et frites Ham and Comté cheese toast with french fries	34
Club sandwich au poulet, guanciale et frites Chicken club sandwich, bacon, and french fries	50
Burger au bœuf, Comté et frites Beef burger, Comté cheese and french fries	52
Burger végétarien et frites Vegetarian burger with french fries	45

Spaghetti à la sauce tomate signature Niko Romito  Spaghetti with signature Niko Romito tomato sauce	34
Tagliatelle au ragoût de veau Tagliatelle with veal ragù	38
Parmigiana d'aubergines Eggplant parmigiana	36
Côte de veau à la Milanaise Breaded Milk-fed veal chop Milanese style	72
Bar cuit à la vapeur et épinards sautés Steamed sea bass with sautéed spinach	63

BVLGARI
BAR

BOMBA
NIKO ROMITO

La Bomba est le nouveau street food Italien. Elle prend ses racines dans la tradition populaire et devient un met gastronomique, en restant simple dans sa création mais complexe et recherchée dans sa saveur et son élaboration.

Bomba is a new Italian street food.
Rooted in popular tradition, it becomes a refined gastronomic snack
simple in its creation yet complex and sophisticated in flavour.

BVLGARI
BAR

Bomba à la Mozzarella di bufala, jambon "cuor di paganica", basilic Bomba with Bufala Mozzarella, "cuor di paganica" ham and basil	36
Bomba à l'avocat et saumon sauvage fumé Baltique Bomba with avocado and Baltic wild smoked salmon	32
Bomba à la mozzarella di Bufala, basilic et tomates marinées Bomba with buffalo mozzarella, basil and marinated tomatoes	30


BVLGARI
BAR

BVLGARI

SPA

BVLGARI
BAR

SPA

Salade de fruits rouges  <i>Red fruits salad</i>	30
Blancs d'œufs soufflés aux herbes jeunes pousses d'épinards, sauce à l'amande <i>Egg white omelet soufflé with herbs and spinach, almond sauce</i>	28
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	42

BVLGARI
BAR

SPA

Burrata, tomate et basilic Burrata tomato and basil	30
Bar cuit à la vapeur et épinards sautés Steamed sea bass with sauted spinach	63
Tagliatelle de konjac au pesto de basilic ✓ <i>Konjac tagliatelle with basil pesto</i>	32
Sorbet à la fraise ✓ <i>Strawberry sorbet</i>	24

BVLGARI

BAR

SPA

Pain aux céréales sans gluten au saumon sauvage fumé, à l'avocat
et graines de tournesol 35

Gluten free avocado toast with seeds and wild smoked salmon

Pain aux céréales sans gluten au poulet, à l'avocat
et graines de tournesol 32

Gluten free avocado toast with seeds and chicken

Granola, fruits frais et secs, yaourt et miel 18

Homemade Granola, dried fruits, yogurt, and honey

BVLGARI
BAR

SPA

Salade de fruits frais tranchés 
Sliced fresh fruits

25

Suprême de volaille grillé, légumes de saison au pistou et graines de quinoa
Grilled chicken supreme, seasonal vegetable with pesto and quinoa

48

Salade tiède de poulpe, pommes de terre et céleri
Octopus potato and celeri warm salade

36

BVLGARI
BAR

Les pâtisseries de Niko Romito du chariot Niko Romito's pastries from the trolley	25
Salade de fruits frais tranchés 🌿 Sliced fresh fruits	25
Glaces et sorbets (1 boule/2 boules/3 boules) Ice cream and sorbets	8/16/24
Tiramisu	25
Mi-Cuit au chocolat, glace à la vanille Chocolate Mi-cuit with vanilla ice cream	26
Pain Perdu et glace à la vanille French toast with vanilla ice cream	30
Bomba chaude à la crème Warm bomba with cream	23

LES BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS ☞

Espresso	12 €
Café macchiato	13 €
Café allongé – <i>americano coffee</i>	12 €
Cappuccino	16 €
Latte macchiato	16 €
Double espresso	14 €
Café glacé - Iced coffee	16 €
Chocolat chaud maison, parfumé à la vanille de Madagascar <i>Homemade Madagascar vanilla scented hot chocolate</i>	23 €

Thés noirs - Black teas ☞	18 €
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Oolong Caramel, Smokey Lapsang, Quatre fruits rouges/Four red fruits	

Thés verts - Green teas ☞	18 €
Green Sencha Fukuyu, thé vert oriental, thé vert à la menthe, Matcha, Jasmin <i>Green Sencha Fukuyu, Oriental green tea, Mint green tea, Matcha, Jasmine tea</i>	

Infusions - Herbal teas ☞	18 €
Camomille, menthe poivrée, Verveine, Tilleul <i>Chamomile, Peppermint, Verbena, Linden</i>	

Infusion maison – Homemade herbal tea ☞	22 €
Gingembre, citron et miel <i>Ginger, lemon and honey</i>	

BVLGARI
BAR

Prix nets TTC et service compris

Le registre des allergènes présents dans nos plats est
à votre disposition en salle.

Nos viandes sont d'origine française, allemande, italienne et belge

 Végan

 Produits issus du commerce éco-responsable

Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur de l'hôtel