

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<br>Pickled Vegetables                                                                     | 12 |
| Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 12 mesi<br>Parmigiano Reggiano Vacche Rosse aged 12 months           | 19 |
| Pain, beurre et anchois<br>Bread, butter and anchovies                                                | 23 |
| Supions frits<br>Fried baby squid                                                                     | 25 |
| Blinis au caviar Oscietra (10 g) et crème fraîche<br>Blinis with Oscietra caviar (10g) and sour cream | 50 |
| Suppli mozzarella et tomate<br>Tomato and mozzarella suppli                                           | 18 |
| Huîtres Gillardeau N° 2 (l'unité)<br>Gillardeau Oyster No. 2 (each)                                   | 9  |
| Poivrons farcis au thon et œufs mimosa<br>Stuffed peppers with tuna and deviled eggs                  | 20 |
| Mozzarella di Bufala Campana<br>Buffalo mozzarella from Campania                                      | 23 |

BVLGARI  
BAR

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Assortiment de charcuteries italiennes<br>Selection of italian cured meats                                                                    | 34 |
| Assortiment de fromages italiens<br>Selection of italian cheeses                                                                              | 31 |
| Burrata, tomate et basilic<br>Burrata, tomato and basil                                                                                       | 30 |
| Soupe de légumes <br>Vegetable soup                        | 28 |
| Carpaccio de bar à l'huile d'olive extra-vierge, citron et ciboulette<br>Sea bass carpaccio with extra olive oil, lemon and chives            | 42 |
| Saumon sauvage fumé<br>Wild smoked salmon                                                                                                     | 52 |
| Salade de langoustines grillées, fenouil et noix<br>Salad of grilled langoustines with fennel and walnuts                                     | 48 |
| Salade de poulet et Guanciale<br>Chicken salad with bacon                                                                                     | 34 |
| Salade tiède de poulpe, pommes de terre et céleri<br>Warm octopus salad with potatoes and celery                                              | 36 |
| Salade de légumes verts <br>Mixed green vegetables salad | 26 |

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Toast au jambon, Comté et frites</b><br>Ham and comté cheese toast with French fries               | 34 |
| <b>Club sandwich au poulet, guanciale et frites</b><br>Chicken club sandwich, bacon, and french fries | 48 |
| <b>Burger au bœuf, Comté et frites</b><br>Beef burger, Comté cheese and french fries                  | 52 |
| <b>Burger végétarien et frites</b><br>Vegetarian burger with french fries                             | 45 |

|                                                                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Spaghetti à la sauce tomate signature Niko Romito <br>Spaghetti with signature Niko Romito tomato sauce | 34 |
| Tagliatelles au ragoût de veau<br>Tagliatelle with veal ragù                                                                                                                               | 38 |
| Parmigiana d'aubergines<br>Eggplant parmigiana                                                                                                                                             | 36 |
| Côte de veau à la Milanaise<br>Breaded milkfed veal chop Milanese style                                                                                                                    | 72 |
| Bar cuit à la vapeur et épinards sautés<br>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<br>Bomba with Bufala Mozzarella, "cuor di paganica" ham and basil | 36 |
| Bomba à l'avocat et saumon sauvage fumé<br>Bomba with avocado and wild smoked salmon                                                  | 32 |
| Bomba à la mozzarella di Bufala, basilic et tomates marinées<br>Bomba with buffalo mozzarella, basil and marinated tomatoes           | 30 |

BVLGARI  
BAR

BVLGARI

SPA

BVLGARI  
BAR

SPA

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

SPA

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

BVLGARI  
BAR

SPA

|                                                                                                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pain aux céréales sans gluten au saumon sauvage fumé, à l'avocat<br>et graines de tournesol<br><i>Gluten free avocado toast with seeds and wild smoked salmon</i> | 35 |
| Pain aux céréales sans gluten au poulet, à l'avocat<br>et graines de tournesol<br><i>Gluten free avocado toast with seeds and chicken</i>                         | 32 |
| Granola, fruits frais et secs, yaourt et miel<br><i>Homemade Granola, dried fruits, yogurt, and honey</i>                                                         | 18 |

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 salad*

36

Les pâtisseries de Niko Romito du chariot 25  
Niko Romito's pastries from the trolley

Salade de fruits frais tranchés  25  
Sliced fresh fruits

Glaces et sorbets (1 boule/2 boules/3 boules) 8/16/24  
Ice cream and sorbets

Tiramisu 25

Mi-Cuit au chocolat, glace à la vanille 26  
Chocolate Mi-cuit with vanilla ice cream

Pain Perdu et glace à la vanille 30  
French toast with vanilla ice cream

Bomba chaude à la crème 23  
Warm bomba with cream

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<br><i>Homemade Madagascar vanilla scented hot chocolate</i> | 23 € |

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Thés noirs - Black teas</b> 🌿                                                                                  | 18 € |
| English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Oolong Caramel,<br>Smokey Lapsang, Quatre fruits rouges/Four red fruits |      |

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

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

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| <b>Infusion maison – Homemade herbal tea</b> 🌿              | 22 € |
| Gingembre, citron et miel<br><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



Produits issus du commerce éco-responsable

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