



LA BAUHINIA

Bienvenue au restaurant **La Bauhinia**,
véritable coeur du Shangri-La Hotel, Paris !

Son nom est inspiré de la fleur qui orne le drapeau de Hong Kong.

La Bauhinia rend également hommage à la passion du Prince
Roland Bonaparte pour la botanique.

Sous la coupole de verre créée par l'architecte
Maurice Gras, profitez de **moments privilégiés**
dans ce cadre d'exception.

Tous les jours de la semaine, le restaurant vous ouvre
ses portes pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le
dîner.

Le Chef Exécutif Christophe Moret propose une **cuisine française**
de nos régions mettant en valeur le patrimoine gastronomique de
notre pays en collaboration avec le Chef Pâtissier
Maxence Barbot.

Pour célébrer l'été qui se prolonge, la **ferrasse** offre un cadre
détente au sein d'un jardin à la française avec une vue sur
la Tour Eiffel.

Restaurant La Bauhinia
Ouvert tous les jours de la semaine en continu de 12h00 à 22h00
Informations et réservations par téléphone au 01 53 67 19 91
ou par email bauhinia.slpr@shangri-la.com



Tomates multicolores de Carrières-sur-Seine marinées/confites/crues,
brousse de brebis aux herbes 23

Sérieole de Méditerranée en fin carpaccio, lime/passion, crudités de nos maraîchers 28

Foie gras et jarret de veau en terrine, pickles acidulés, pain au levain grillé 28

Cèpes et chanterelles en tarte fine, noix et noisettes torréfiées, mesclun herbacé 26

Caviar Kristal - Gold Selection (15g) 60



Lieu jaune à la plancha, tian provençal, sauce vierge 34

Bar en filet grillé, fenouil en mousseline/copeaux aux aromates 45

Homard bleu de Bretagne en grande salade, artichauts/haricots verts/avocat,
sauce corail 55



Orge perlé et tomates en risotto, courgette trompette et calmars vivement sautés 38

Suprême de volaille jaune fermière des Landes contisé et rôti,
girolles et pommes nouvelles rôties 36

Filet de boeuf de l'Aubrac snacké/émincé,
pommes miettes et oignons rouges confits, béarnaise 48

VOYAGE À TRAVERS SHANGRI-LA



Pad Thaï - Crevettes ou Vegan 34/32



Tigre qui Pleure - Boeuf Black Angus mariné et snacké/riz gluant 37

Dim Sums - Volaille, crevette et végétarien (9 pièces) 35



Tarte aux fruits des vergers d'île-de-France 16

Figue Bellone en tatin, crème infusée de leurs feuilles 16

Vacherin glacé fruits rouges, meringue coco/citron 16

Intensément chocolat aux éclats de fèves de cacao 16

Cake au citron de Menton 16

Notre cake marbré chocolat 16

Assiette de fruits rouges 20

Glaces & Sorbets - 3 boules 16

Menu Déjeuner

ENTRÉE & PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR & DESSERT 44€

ENTRÉE DU JOUR - PLAT DU JOUR - DESSERT 49€

Menu Dîner

ENTRÉE DU JOUR - PLAT DU JOUR - DESSERT 68€

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergie, d'intolérance ou régime alimentaire spécifique,

nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes. Origine du porc, agneau et poulet: France - Origine du bœuf: UE.

Prix nets en Euros, taxes & service compris. Merci de bien vouloir noter que cet établissement n'accepte pas les chèques.



Niveau de piment



Plat réalisable Vegan sur demande