

RESTAURANT
BANG
GOURMAND
ET FESTIF

*BANG, c'est un rythme, un battement, une expérience.
Un restaurant festif où gastronomie raffinée, mixologie créative
et ambiance sonore se rejoignent.
C'est l'endroit où tout explose : les saveurs, les décibels, les émotions, les rencontres.
On vient pour déguster, on reste pour danser, on revient pour vibrer !*

*BANG, it's a rhythm, a beat, an experience.
A festive restaurant where refined gastronomy, creative mixology
and vibrant sound come together.
It's the place where everything explodes: flavors, decibels, emotions, encounters.
You come to taste, you stay to dance, you return to feel the vibe*

La carte du restaurant

A partager / To share

Assiette de charcuteries

Cured meats platter 9,00 €

Rillettes de canard au foie gras

Duck rillettes with foie gras 9,00 €

Beignets d'encornets au citron vert

Fried squid with lime 12,00 €

Rillettes de sardine au fromage frais

Sardine rillettes with cream cheese 9,00 €

Oeuf mayonnaise revisitée

Reimagined Egg mayonnaise 10,00 €

Trio de Tarama, Tapenade, Caviar d'aubergine fumée

Tarama, Tapenade, Smoked aubergine Caviar 14,00 €

Entrées / Starters

Poireaux vinaigrette revisités

Reimagined Leeks in Vinaigrette 10,00 €

Fenouil rôti à l'orange, biscuit croquant !

Roasted fennel with orange, crunchy cookie! 15,00 €

Velouté de champignons œuf parfait

Mushrooms velouté perfect egg 15,00 €

Tartare de thon au yuzu

Tuna tartare with yuzu 17,00 €

Bœuf mariné aux agrumes, groseilles et salade d'herbes

Marinated beef with citrus, gooseberries and herb salad 17,00 €

Plats / Main Courses

Burger BANG au cheddar fondu <i>BANG burger with melted cheddar</i>	20,00 €
Poulpe snacké, sauce piquillos <i>Snacked octopus, piquillo sauce</i>	26,00 €
Pavé de cabillaud, beurre blanc aux herbes <i>Cod filet, nantua sauce with herbs</i>	26,00 €
Magret de canard du Sud-Ouest basse température, jus de volaille à l'orange <i>Duck breast low temperature, poultry juice with orange</i>	30,00 €
Épaule d'agneau roulée basse température aux épices douces (pour deux) <i>Low temperature rolled lamb shoulder with sweet spices (for two)</i>	60,00 €
Côte de veau et son jus corsé (à partager 600g) <i>Veal chop with rich jus (to share – 600g)</i>	65,00 €

Garnitures / Side Dishes

Frites fraîches	<i>Fresh French fries</i>
Légumes verts étuvés	<i>Steamed vegetables</i>
Mesclun de salade	<i>Mixed salad</i>
Purée de saison	<i>Seasonal puree</i>
Riz vénéré	<i>Revered rice</i>

Desserts

Mousse chocolat caramel au xérès et biscuit croquant <i>Chocolate-caramel mousse with sherry notes and crunchy biscuit</i>	13,00 €
Crème de citron, meringue à la verveine <i>Lemon cream, verbena meringue</i>	13,00 €
Déclinaison de figues et agrumes <i>Fig and citrus in variation</i>	13,00 €
Clafoutis aux poires <i>Pear clafoutis</i>	15,00 €

Menu déjeuner à l'ardoise / Lunch Menu

Entrée + plat

Starter + Main 26,00 €

Entrée, plat, dessert

Starter + Main + Dessert 34,00 €



5 rue du 29 juillet, 75001 Paris

Tel : +33 (0)1 71 97 33 83

Mail : info@bang.paris

Web : bang.paris

Ouvert du mardi au samedi, déjeuner et dîner.

Dîners festifs jeudi, vendredi et samedi (fermeture à 2h)

Open Tuesday to Saturday, lunch & dinner.

Festive dinners on Thursday, Friday & Saturday (closing at 2 a.m.)