

Bang
RESTAURANT

MENU

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS (€) ET S'ENTENDENT TOUTES
TAXES COMPRISES (TTC).

À partager / To share

CHARCUTERIES 10
Cured meats platter

RILLETTES DE SARDINE 10
Sardine rillettes with cream cheese

**RILLETTES DE CANARD
AU FOIE GRAS** 10
Duck rillettes with foie gras

OEUF MAYONNAISE 10
Egg mayonnaise

**TRIO DE TARAMA,
TAPENADE, CAVIAR
D'AUBERGINE FUMÉE** 16
Tarama, tapenade, smoked aubergine
caviar

Plats / Main courses

**RISOTTO DE
CHAMPIGNONS** 26
Mushroom risotto

**PAVÉ DE LIEU JAUNE,
BEURRE BLANC AU
HERBES** 28
Pollock filet, white butter and herb

**FILET DE BOEUF, SAUCE
AU POIVRE** 32
Beef fillet with pepper sauce

**MAGRET DE CANARD
BASSE TEMPÉRATURE,
JUS DE VOLAILLE** 36
Low temperature duck breast with
poultry juice

Entrées / Starters

POIREAUX VINAIGRETTES 15
Leeks vinaigrette

**FENOUIL RÔTI À
L'ORANGE, FETA ET
BISCUIT CROQUANT** 16
Roasted fennel with orange, feta and
crispy biscuit

**VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
CHÂTAIGNES ET
PERSILLADE** 16
Butternut squash velouté with
chestnuts and parsley

**GRAVLAX DE SAUMON À
L'ANETH ET GRÈME DE
GENIÈVRE** 19
Salmon gravlax with dill and juniper cream

**BOEUF MARINÉ AUX
AGRUMES, GROSEILLES
ET SALADE D'HERBES** 19
Citrus marinated beef with redcurrants
and herb salad

**FOIE GRAS DE CANARD
AU COGNAC, CHUTNEY
D'OIGNON** 24
Duck foie gras with cognac and
onion chutney

Plats à partager / Sharing plates

**ÉPAULE D'AGNEAU
BASSE TEMPÉRATURE
AU ÉPICES DOUCES ET
SON JUS** 70
Slow cooked lamb shoulder with mild
spices and juice

**CÔTE DE VEAU ET SON
JUS CORSÉ 600G** 75
Veal chop with juice 600g

Garnitures / Sides

FRITES FRAICHES	7
Fresh fries	
LÉGUMES VERTS ÉTUVÉS	7
Steamed green vegetables	
PURÉE DE SAISON	7
Seasonal vegetables purée	
RIZ VÉNÉRÉ	7
Venere rice	
COEUR DE LAITUE	5
Lettuce heart salad	

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT CAMEL AU XÉRÉS ET BISCUIT CROQUANT	14
Chocolate mousse with sherry vinegar caramel and crispy biscuit	
CRÈME DE CITRON, MERINGUE À LA VERVEINE	14
Lemon cream with verbena meringue	
DÉCLINAISON DE POIRE	16
Pear trio	
MILLE-FEUILLE À LA CRÈME DE MUSCOVADO (POUR DEUX)	30
Mille-feuille with muscovado cream (for two)	

Menu déjeuner / Lunch menu

ENTRÉE + PLAT	26
Starter + main course	
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	34
Starter + main course + dessert	

CARTE BOISSONS

EVIAN 75CL	9
BADOIT 75CL	9
TONIC, GINGER BEER, GINGER ALE	7
PERRIER 33CL	7
FUZE TEA 25CL	7
SPRITE	7
COCA, COCA ZÉRO 33CL	7
LIMONAIID CITRON VERT	7
JUS DE TOMATE BIO MENAUD 25CL	8
JUS D'ABRICOT BIO MENAUD 25CL	8
JUS DE POMME BIO MENAUD 25CL	8
CHARITEA ROOIBOS	9
THÉS & INFUSIONS MARIAGES FRÈRES	6
CAFÉ	4,50
VINS ROUGE AU VERRE	
SYRAH	9
BROUILLY	11
BOURGOGNE	15
VINS BLANC AU VERRE	
CHENIN	9
POUILLY FUMÉ	11
CHABLIS	15
ROSÉ AU VERRE	
CHÂTEAU MAIME - CÔTE DE PROVENCE	12

APÉRITIFS 5CL

RICARD / PASTIS	8
APEROL / CAMPARI / LILLET / SUZE	8
MARTINI BIANCO / MARTINI ROSSO	8
FERNET BRANCA	10
DISARONNO	10
ST-GERMAIN	10
ITALICUS	10
PORTO ROUGE	8

BIÈRES

GALLIA IPA	9
NOAM	10

COCKTAILS SANS ALCOOL

PAMELA	14
--------	----

JNPR°2 (SPIRITUEUX SANS ALCOOL),
JUS DE CITRON VERT,
SODA PAMPLEMOUSSE ET FLEUR DE GUÉRANDE,
SIROP DE ROSE

GUEULE DE JOIE	14
----------------	----

JUS DE CRANBERRY, SIROP DE PÊCHE BLANCHE,
JUS DE CITRON VERT, BASILIC

	75CL	150CL
CHAMPAGNE		
	90	
MONMARTHE	200	
PERRIER-JOUET BLANC DE BLANC	510	
PERRIER-JOUET "BELLE ÉPOQUE"	590	
DON PERIGNON	180	
MOET & CHANDON ROSÉ	640	
PERIER-JOUET "BELLE ÉPOQUE" ROSÉ	800	
KRUG ROSÉ	900	2 000
DOM PERIGNON ROSÉ		
	60	
PROSECCO		
ILLI PROSECCO		
	60	120
VIN ROSÉ		
CHÂTEAU MAIME CUVÉE HERITAGE		
VINS BLANCS		
PAYS DE LOIRE		
CHENIN - ROCK'N'ROLL - 2023	50	
POUILLY-FUMÉ PRÉSAGES - 2023 (DOMAINE SAGET LA PERRIÈRE)	80	
PROVENCE BLANC		
CHÂTEAU SIMONE	90	
DOMAINE DU PATERNEL	70	
CHÂTEAU MAIME - 2024	60	

SPIRITUEUX 5CL

TEQUILA/MEZCAL

DON JULIO BLANCO	17
DEL MAGUEY MEZCAL	17
DON JULIO REPOSADO	18
MAHANI MEZCAL	17
HERODES	18
CASAMIGOS REPOSADO TEQUILA	24
DON JULIO 1942	55

VODKA

ABSOLUT	15
BELVEDERE	17
GREY GOOSE	17

GIN

CITADELLE	16
MARE	17
TANQUERAY	17
DEL PROFESSOR	18
THE BOTANIST	19
HENDRICKS	19
KINOBI GIN	22
MONKEY 47	24

RHUM

PLANTATION DARK	15
BACARDI 8	15
BUMBU	17
ZACAPA SOLERA	18
BOTRAN 15	18
SAN TERESA 1796	24

CACHAÇA

LEBLON	12
--------	----

WHISKY

JAMESON	10
BULLEIT RYE	15
BULLEIT BOURBON	15
MONKEY SHOULDER	15
JOHNNIE WALKER RED LABEL	15
GLENFIDDICH 12 ANS	16
CHIVAS 12	16
CHIVAS 18	18
NIKKA	18
LAGAVELIN 16 ANS	24
GLENFIDDICH 18 ANS	30

COGNAC/CALVADOS

HENNESSY VS	17
HENNESSY XO	24
REMY MARTIN XO	22
CHRISTIAN DROUIN SELECTION	20

EAUX DE VIE & LIQUEURS

LIMONCELLO	10
GET 27	10
GET 31	10
BAILEY'S	10
JAGGERMEISTER	10
POIRE WILLIAMS / GRAPPA	12
MIRABELLE / FRAMBOISE	12
CHARTREUSE JAUNE	12
BELVEDERE COFFEE BREW	14
LIQUEUR FAIR CAFÉ	12
CHARTREUSE VERTE	14

COCKTAILS

BANG 18

INTENSE & PÉTILLANT

COGNAC HENNESSY VS, SIROP DE SUCRE,
ANGOSTURA, BITTER PÊCHE, CHAMPAGNE

GIN N'ROSES 16

FLORAL & FRAIS

GIN TANQUERAY, SIROP DE ROSE, CONCOMBRE,
JUS DE CITRON VERT, BITTER CARDAMOME

NUAGE POIVRÉ 16

ONCTUEUX & RELEVÉ

VODKA, LIQUEUR DE LITCHI,
SIROP DE POIVRE SICHUAN, JUS DE CITRON VERT

L'ÉVADÉ 17

GOURMAND & EXOTIQUE

RHUM , SIROP DE VANILLE MAISON, BITTER PIMENT,
JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION

RASPRITZ 16

ACIDULÉ & FLORAL

LIQUEUR DE BERGAMOTE ITALICUS,
SIROP DE FRAMBOISE, PROSECCO, EAU GAZEUSE

DOUCEUR A JALISCO 17

DÉPAYSANT & ROND

TEQUILA DON JULIO BLANCO, JUS DE CITRON VERT,
SIROP D'AGAVE, MOUSSE DE POMME