

LE BRUNCH

32€

À VOLONTÉ

- Chaque dimanche de 12h à 16h -
Every sunday from 12pm to 4pm

Jus de fruits pressé (orange ou pamplemousse) 1 verre/pers.
Squeezed fruit juice (orange or grapefruit)

Boissons chaudes (café, thé, chocolat au lait)
Hot drinks (coffee, tea, hot chocolate)

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Yaourt fermier
Farmer yougurt or fromage blanc

Viennoiseries
French pastries

BUFFET D'ENTRÉES

Oeufs brouillés et tomates mozzarella basilic
Scrambled eggs and mozzarella tomatoes basil

Garnitures : Champignons, bacon, pommes de terre, saucisses
Garnishes : Mushrooms, bacon, potatoes, sausages

PLAT

(1 au choix/pers.)

Burger classique du BO

Haché de boeuf 150gr, cheddar fondu, tomate, iceberg, oignon confit
Classic B.O Burger : 150g minced beef, melted cheddar, tomato, iceberg, onion confit

- ou -

Bagel saumon

Saumon fumé, tomate, oignon rouge, salade, crème cheese
Bagel with salmon : Smoked salmon, tomato, red onion, salad, cream cheese

Buffet d'accompagnements

Coleslaw, salade de haricots verts, taboulé, concombre à la menthe
Coleslaw, green bean salad, tabouli, cucumber with minth

BUFFET DE DESSERTS

Crêpes au nutella
French crêpes with nutella

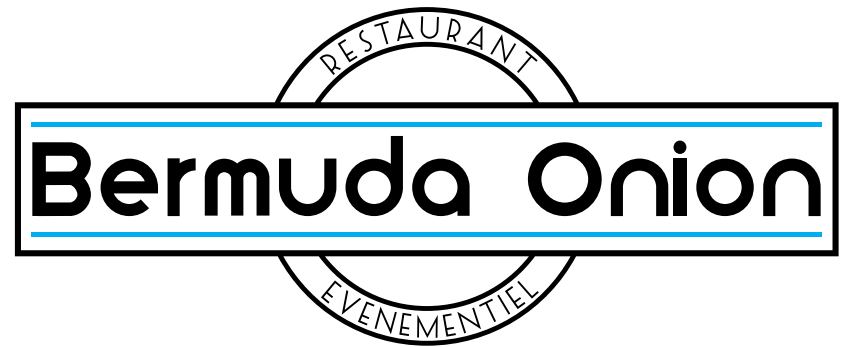
Île flottante
Floating island

Tartelette au citron
Lemon tartlet

Entremet coco passion
Passion and coconut cake

Moelleux au chocolat
Chocolate cake

*Origine des viandes bovines : France | Nos plats sont élaborés "maison", à partir de produits frais
Prix en euros TTC - Service compris*



RESTAURANT - BAR À COCKTAILS - ÉVÉNEMENTIEL

Ouvert tous les jours | 10h-00h

Service midi | 12h-15h (dimanche 12h-16h)

Service soir | 19h-22h (dimanche 19h-21h30)

SUIVEZ NOUS

#bermudaonion



Centre Commercial Beaugrenelle - Îlot Panoramique
7 rue Linois 75015 Paris
01 45 78 83 62
www.bermuda-onion.fr

ENTRÉES

Gaspacho de pastèque, tomates d'antan et feta <i>Watermelon Gazpacho, "old styled" tomatoes and feta cheese</i>	9€
Œuf poché «bio», confit de légumes <i>Poached egg with vegetables confit</i>	10€
Emietté de crabe, sauce cocktail acidulée, tartare d'avocat et suprême de pamplemousse <i>Crab flake, cocktail sauce, avocado tartare with grapefruit</i>	14€
Véritable Buratina, antipasto de légumes <i>Buratina, vegetables antipasto</i>	15€
Carpaccio de bœuf, salade roquette et copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, roquette salad and grated parmesan cheese</i>	16€

PLATS

Salade «façon Caesar», poulet, pastrami, avocat, œuf, tomates et parmesan <i>Caesar salad BO's style (chicken, pastrami, avocado, egg, tomatoes and Parmesan cheese)</i>	17€
Buddha Bowl d'été <i>Wakamé, quinoa, mangue, edamame, concombre, avocat, pousses de soja et dés de saumon cru</i> <i>Summer Buddha bowl</i> <i>Wakame salad, quinoa, mango, edamame, cucumber, avocado, soja beans and salmon dice</i>	18€
Suprême de volaille, beurre à l'estragon, fricassée de légumes verts <i>Chicken breast, served with green vegetables</i>	19€
Mijoté de thon à la mauricienne, sauce curry coco, riz basmati <i>Tuna Mauricius style served with rice and curry coco sauce</i>	20€
Escalopine de saumon, <i>Salade exotique, carambole, concombre, mangue, ananas, piment, échalote</i> <i>Salmon steak, Exotic salad, carambola, cucumber, mango, pineapple, chilly and shallot</i>	21€
Dos de cabillaud, julienne de légumes, jus de bouillabaisse <i>Cod served with vegetables and bouillabaisse sauce</i>	21€
Burger classique du B.O <i>Haché de boeuf 150g, cheddar fondu, tomate, iceberg, oignons confits, pommes allumettes</i> <i>B.O classic burger, 150g beef patty, cheddar cheese, tomatoes, salad, onion, French fries</i>	18,50€
Tartare de bœuf au couteau 180g, pommes allumettes et mesclun de salade <i>Beef tartare (Hand cut), served with mesclun salad and French fries</i>	18€
Mignon de veau rôti, champignons et pommes de terre fondantes <i>Roast Veal filet mignon, served with mushroom and potatoes</i>	23€

DESSERTS

Granola gourmand <i>Fruits rouges, muesli, glaces vanille et fraise, fromage blanc, financier et chantilly</i> <i>Mix berries, muesli, vanilla and strawberry ice cream, cottage cheese, financier cake and chantilly</i>	10€
Pavlova aux fruits rouges <i>Mix berries Pavlova</i>	12€
Mi-cuit au chocolat, glace mascarpone <i>Chocolate mi cuit, mascarpone ice cream</i>	9€
Pêche Melba	10€
Café gourmand	8€

Origine des viandes bovines : France | Nos plats sont élaborés "maison", à partir de produits frais
Prix en euros TTC - Service compris

FORMULE DÉJEUNER

19€

- Du lundi au vendredi - Service du midi -
From Monday to Friday - Only for lunch

ENTRÉE

Gaspacho de pastèque, tomates d'antan et feta
Watermelon Gazpacho, "old styled" tomatoes and feta cheese

- ou -

Œuf poché «bio», confit de légumes
Poached egg with vegetables confit

- ou -

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

PLAT

Suprême de volaille, beurre à l'estragon, fricassée de légumes verts
Chicken breast, served with green vegetables

- ou -

Mijoté de thon à la mauricienne, sauce curry coco, riz basmati
Tuna Mauricius style served with rice and curry coco sauce

- ou -

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

A PARTAGER

Planche Tex Mex - 12€

Onion rings, beignets de mozzarella, mini burritos
Guacamole et mayonnaise moutarde/miel
Tex Mex plancha (onion rings, deep-fried mozzarella, mini burritos, guacamole, mayonnaise mustard/honey)

Planche Asiatique - 14€

Beignets de crevette, nems poulet, samoussas de légumes
Sauce nem et mayonnaise moutarde/miel
Asian plancha (shrimp tempura, chicken spring roll, vegetables samosas)

Origine des viandes bovines : France | Nos plats sont élaborés "maison", à partir de produits frais
Prix en euros TTC - Service compris