



RESTAURANT - BAR À COCKTAILS - ÉVÉNEMENTIEL

Ouvert tous les jours | 10h-00h
Service midi | 12h-15h (dimanche 12h-16h)
Service soir | 19h-22h30 (dimanche 19h-22h)

— SUIVEZ NOUS —

[#bermudaonion](#)



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

ENTRÉES

Oeuf poché et fricassée de champignons <i>Poached egg and mushrooms fricasee</i>	12€
Tartare de saumon, betterave, et marinade thaïlandaise <i>Salmon tartar, beetroot and Thai marinade</i>	13€
Rouleaux de crevettes et gingembre, perles de saumon <i>Shrimproll, ginger and salmon pearl</i>	11€
Bloc de foie gras et son pain perdu, chutney de mangue <i>Duck foie gras, french toast, mango chutney</i>	19€
Velouté du marché <i>Chef's special soup</i>	10€

PLATS

Salade César revisitée poulet croustillant, poitrine fumée, avocat, oeuf mimosa, tomates cerises, parmesan <i>"New" Caesar salad : fried chicken, bacon, avocado, egg mimosa, tomatoes, parmesan</i>	17€
Salade Divine copeaux de foie gras, crevettes, mangue, saumon fumé, oeufs de caille <i>"Divine" salad : foie gras, shrimp, mango, smoked salmon, egg</i>	21€
Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux et bouillon d'herbes <i>Mixed fried scallops, creamy risotto, herbs stock</i>	29€
Filet de Dorade poêlé, légumes verts et émulsion curry-coco <i>Filet of sea bream, vegetables and curry-coco sauce</i>	22€
Dos de cabillaud façon bouillabaisse, pommes de terre roseval petits légumes du moment <i>Back of cod like "Bouillabaisse", roseval potatoe</i>	20€
Magret de canard épicé au miel, purée de butternut et poires caramélisées <i>Breast of duck, spices, honey, mashed butternut and caramelized pears</i>	23€
Carré d'agneau en persillade, poêlée de gnocchis au jus <i>Rack of lamb with chopped parsley and gnocchi</i>	24€
Burger classique du B.O haché de boeuf 150g, cheddar fondu, tomate, iceberg, oignons confits, pommes allumettes <i>Traditional burger : beef, cheddar, tomato, salad, sauteed onions, french fries</i>	18,50€
Filet de boeuf au sautoir, pommes fondantes et champignons <i>Beef tenderloin, potatoes and mushrooms</i>	28€
Tartare de boeuf au couteau 180g, préparé, pommes allumettes et mesclun de salade <i>Beef tartare, french fries and salad</i>	18€

DESSERTS

Poire Belle-Hélène <i>Pear "Belle Hélène" : poached pear and hot chocolate sauce</i>	10€
Mi-cuit au chocolat 70%, glace vanille <i>Chocolate fudge cake, vanilla ice cream</i>	9€
Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	10€
Tartelette à la pomme et glace caramel au beurre salé <i>Apple tartlet with salted butter ice cream</i>	9€
Île flottante et sa crème anglaise <i>Floating island and English cream</i>	9€
Café gourmand <i>"Café gourmand"</i>	8€

MENU DU CHEF

18€

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

Entrée du jour & Plat du jour

Entry special & lunch special

- ou -

Plat du jour & Dessert du jour

Lunch special & dessert special

A PARTAGER

Onion rings, sauce moutarde et miel - 8€

Onion rings, mustard and honey sauce

Planche de charcuterie - 13€

Platter of cold meats

Achard de petits légumes frais - 7€

Achard of small vegetables

TEA-TIME

- Tous les jours de 15h à 18h -

Everyday from 3pm to 6pm

1 café + 1 trio gourmand - 7,5€

1 coffee + 1 gourmet trio

Avec thé, chocolat chaud, cappuccino - + 1€

With tea, hot chocolate, cappuccino

LE BRUNCH

32€

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

Jus de fruits pressé (orange ou pamplemousse)
Squeezed fruit juice (orange or grapefruit)

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

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Yaourt fermier ou fromage blanc
Farmer yogurt or fromage blanc

Viennoiseries à volonté
French pastries unlimited

ENTRÉE

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

Garnitures au choix sur buffet :
2 garnishes accompaniment of your choice : Mushrooms, bacon, potatoes, sausage

PLAT

Burger classique du BO
haché de boeuf 150gr, cheddar fondu, tomates, iceberg, oignons confits
Classic B.O Burger : 150g minced beef, melted cheddar, tomatoes, 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

Salade au choix en accompagnement :
coleslaw, salade de haricots verts, taboulé, concombre à la menthe
coleslaw, green bean salad, tabouli, cucumber with mint

DESSERT (au choix)

Crêpes au nutella

French crêpes with nutella

Île flottante

Floating island

Tartelette au citron

Lemon tartlet

Pain perdu (glace vanille)

French toast (vanilla ice cream)

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*

