



RESTAURANT - BAR À COCKTAILS - ÉVÉNEMENTIEL

Ouvert tous les jours | 10h-00h

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

Service soir | 19h-22h

SUIVEZ NOUS

[#bermudaonion](#)



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

ENTRÉES

Burrata (100g) , tomates oubliées et huile d'olive vierge <i>Burrata (100g), "old styled" tomatoes and virgin olive oil</i>	16€
Assiette de saumon mariné et tartare d'avocat <i>Marinated salmon served with avocado tartare</i>	14€
Terrine de foie gras mi-cuit (60g) , chutney de figue et mendiant de fruits secs <i>Seared foie gras (60g), served with figues chutney and dry (mandiant) fruit</i>	17€
Oeuf Bio «meurette» lardons, oignons, champignons et sauce vin rouge <i>Meurette eggs Bio (pancetta, onion, mushrooms, red wine sauce)</i>	10€
Gratiné à l'oignon façon bistrot <i>French onion soup</i>	9€

PLATS

Salade Caesar "crispy" Poulet, bacon, avocat, oeuf, tomates et parmesan <i>Crispy cesar salad (chicken, bacon, avocado, eggs, tomato and parmesan cheese)</i>	17€
Salade Divine revisitée Émincé de boeuf, beignets de crevettes, mangue, salade de vermicelles et légumes croquants <i>Divine Salad (fine slice beef, shrimp Tempura, vermicelli salad, mango, crunchy vegetables)</i>	18€
Véritable club sandwich (avec ou sans bacon), frites <i>Club sandwich (bacon optional), with French fries</i>	17€
Saumon croustillant , poêlée de légumes verts, sauce acidulée <i>Crunchy salmon, green mix vegetables and sour sour sauce</i>	22€
Filet de cabillaud , purée de pomme de terre au chorizo et émulsion au pesto <i>Cod filet, chorizo mash potato and pesto emulsion</i>	23€
Noix de saint-Jacques rôties , fondue de poireaux et bouillon de légumes aux épices doux <i>Roast scallops, leek fondue, stemmed vegetables</i>	27€
Mijoté de poulet coco curry et riz basmati <i>Coconut chicken carry, basmati rice</i>	20€
Burger classique du B.O Haché de boeuf 150g, cheddar fondu, tomate, iceberg, oignons confits, pommes allumettes <i>Bermuda Onion beef burger (smoked cheddar, tomato, iceberg, onions)</i>	18,50€
Tartare de boeuf au couteau 180g, préparé , pommes allumettes et mesclun de salade <i>Chopped beef tartare, French fries and mesclun salad</i>	18€
Carré d'agneau en persillade , crème de pois chiches et légumes façon tajine <i>Rack of lamb, parsley butter, chickpeas cream, tajine vegetables</i>	25€

DESSERTS

Mont-Blanc crème de marron, meringue, marrons confits <i>Mont-Blanc (chestnut cream, meringue, chestnuts confit)</i>	11€
Crèmeux Citron et biscuit vanillé <i>Lemon Crèmeux And vanilla biscuit</i>	10€
Choux à la crème de pistache chocolat chaud et amandes effilées <i>Pistachio cream Choux, warm chocolate coulis and almonds crumbs</i>	9€
Nougat glacé et fruits secs caramélisés <i>Frozen nougat and caramelised dry fruits</i>	11€
Mi-cuit au chocolat 70% et glace vanille au sésame <i>Chocolate mi-cuit 70% and sesame vanilla ice cream</i>	9€
Café gourmand <i>Cafe gourmand (coffee served with petit fours)</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

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 de poulet, samoussas de légumes
*sauce nem et mayonnaise moutarde/miel***

Asian plancha (shrimp tempura, chicken spring roll, vegetables samosas)

Planche Océane - 14€

**Calamars, accras de morue, tarama et saumon fumé
*Océane plancha (calamari, accra cod, tarama, smoked salmon)***

TEA-TIME

Lundi au samedi | 15h-18h (dimanche 16h-18h)

Monday to Saturday | 3pm-6pm (Sunday 4pm-6pm)

1 café + 1 trio gourmand - 7,5€

1 coffee + 1 gourmet trio

Avec thé, chocolat chaud, cappuccino, granité - + 1€

With tea, hot chocolate, cappuccino, granita

LE BRUNCH

A 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*