



HOTEL BOWMANN  
PARIS

## RESTAURANT 99 HAUSSMANN BY MATTHIEU GARREL

du lundi au vendredi : au déjeuner de 12h à 14h et au dîner de 19h30 à 22h  
from Monday to Friday : for lunch from 12PM to 2PM & dinner from 7.30 to 10PM

### ENTRÉES / STARTERS

<b>Girolles marinées aux condiments, œuf de poule bio, cuisson mollet</b> <i>Marinated Chanterelles Mushroom with soft organic chicken egg</i>	18 €
<b>Raviole de langoustines de Loctudy, bouillon de tête crémé</b> <i>Loctudy Langoustine ravioli with creamed head sauce</i>	21 €
<b>Pain de poisson blanc sur duxelle de champignons de Paris, sauce Champagne</b> <i>White fish loaf served on minced mushroom with Champagne sauce</i>	16 €
<b>Ballottine de foie gras Mi-cuit, artichaut et anguille fumée</b> <i>Generous slices of foie gras half-cooked, artichoke with smoked eel</i>	26 €

### PLATS / MAIN COURSES

<b>Pigeon en deux cuissons, polenta crémeuse au Parmesan</b> <i>Double-cooked pigeon with Parmesan creamy polenta</i>	39 €
<b>Le homard bleu en ragout dit "Bigouden"</b> <i>Blue lobster stew in "Bigouden" style</i>	49 €
<b>Tranche de lieu jaune en vapeur d'algues, fraîcheur de tomates oubliées</b> <i>Steamed pollack with seaweed and cooked tomatoes</i>	33 €
<b>Tajine de foie gras poêlé aux coques de Bretagne</b> <i>Tajine of Pan-fried foie gras with Brittany cockles</i>	34 €



HOTEL BOWMANN  
PARIS

## RESTAURANT 99 HAUSSMANN BY MATTHIEU GARREL

du lundi au vendredi : au déjeuner de 12h à 14h et au dîner de 19h30 à 22h  
from Monday to Friday : for lunch from 12PM to 2PM & dinner from 7.30 to 10PM

### LES FROMAGES / CHEESE

22 €

L'assiette d'assortiment de fromages  
*Platter of selected French Cheese*

### LES DESSERTS / DESSERTS

13 €

L'île flottante dite "BOWMANN", crème anglaise à la vanille de Bourbon  
*Ile Flottante (Soft Meringue) "BOWMANN" style with Bourbon vanilla Custard cream*

15 €

Les fruits rouges infusées à la Verveine esprit vacherin  
*Red fruits with Verbena infusion, Vacherin style*

14 €

Le moelleux au chocolat et son sorbet du moment  
*Chocolate cake and Sorbet*

13 €

Sabayon aux figues et amandes  
*Sabayon with figs and almonds*

---

### DECOUVREZ NOTRE OFFRE BISTONOMIQUE POUR LE DEJEUNER

**39 EUROS PAR PERSONNE : ENTREE & PLAT OU PLAT & DESSERT**

**50 EUROS PAR PERSONNE : ENTREE, PLAT & DESSERT**

**DEMI-BOUTEILLE D'EAU ET CAFE INCLUS**