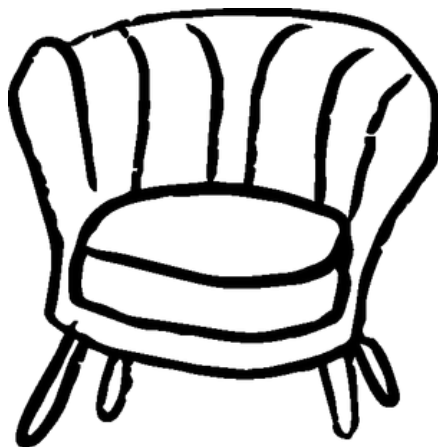




## ***Formule déjeuner***

Une inspiration différente chaque jour

Entrée\* et Plat\* 25€



PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS.  
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

## ***Entrées***

### **Entrée du jour\*** 11

*Tataki de boeuf, légumes croquants*

Beef tataki, crispy vegetables

### **Carpaccio de truite argentée, bergamote & mélisse** 14

Mosaïque de truite, ponzu maison infusé à la bergamote et pousses de mélisse

*Trout mosaic, homemade ponzu infused with bergamot and lemon balm sprouts*

### **Terrine maison de la belle Marion, confiture de vieux garçon** 12

Farce à base de bœuf, porc et canard, confiture de fruits infusés au cognac

*Stuffing made with beef, pork and duck, fruit jam infused with cognac*

### **Œuf mollet chorizo** sans gluten 14

Œuf bio mollet, mousse de chorizo et bacon croustillant

*Organic soft-boiled egg, chorizo mousse, bacon*

### **Brocoletti en tempura, labneh, chili-bibie oil** sans gluten et végétarien 13

Fromage frais libanais et sauce huile pimentée

*Lebanese fresh cheese and chili oil sauce*

### **Maki de féta rôtie aux algues** sans gluten et végétarien 14

Moût de raisin

*Roasted feta with seaweed and grape must*

## **Plats**

### **Plat du jour\*** 25

Pavé de lieu noir, risotto parmesan et coulis de roquette  
Pollock steak, parmesan risotto, and arugula coulis

### **Croustillant végétal, crème crue aux herbes** végétarien 26

Pastilla végétale servie avec une crème crie acidulée aux herbes  
*Vegetable pastilla served with a tangy herb cream*

### **Pintade fermière fumée, jus de volaille rôti & salsa verte** 29

Née et élevée en Île-de-France croisée avec une sauce mexicaine, frites  
*Smoked free-range guinea fowl, roasted poultry jus & salsa verde, fries*

### **Saint-Jacques snackées au cresson et crème tranchée** sans gluten 32

Saint-Jacques nacrées, risotto d'orzo au cresson et crème de haddock  
*Seared scallops served with orzo risotto and a smoked haddock cream*

### **Ris de veau croustillant & devil sauce** 48

Tenders de ris de veau et sauce diable revisitée, polenta crémeuse  
*Veal sweetbread tenders with a revisited devil's sauce, creamy polenta*

### **Filet de boeuf de Salers** sans gluten 39

Sauce café Titi Parisien, frites  
Salers beef tenderloin, *Titi Parisian sauce, fries*

### **Quasi de lotte rotie** sans gluten 31

Emulsion-Chevalier cardinal et légumes de saisons  
*Chevalier Cardinal emulsion with seasonal vegetables*

Supplément garniture : frites, salade ou légumes verts 6  
*Side supplement : fries, salad or greens.*

# ***Fromages et desserts***

## **Duo de fromages** 14

Salade et pâte de fruits maison

*Cheese duo, served with salad and homemade fruit paste*

## **Mousse chaude au chocolat crémeux** 14

Accompagnée d'une glace au maïs

*Warm creamy chocolate mousse*

## **Paris-Brest croquant noisette** 13

Crème pralinée noisette maison, onctueuse et intensément gourmande

*Homemade hazelnut praline cream, smooth and intensely indulgent*

## **Intensément citron** 13

Tarte au citron meringuée et sorbet citron

*Lemon meringue pie and lemon sorbet*

## **Poire pochée à la fève de tonka** 13

Mousse tonka, sauce chocolat

*Poached pear with tonka bean, chocolate sauce*

## **Soufflé Mont Blanc marron et cassis** 13

Dessert emblématique de Bibie avec sa glace marron cassis

*Bibie's signature dessert with its chestnut and blackcurrant ice cream*

## **Café choux gourmands** 12

Trio de choux de la cheffe pâtissière

*Trio of choux from the pastry chef*

