

ALORS ON BRUNCH.

SAMEDIS
JOURS FÉRIÉS
DIMANCHES

SERVI
DE 11H00
À 17H00

FORMULE BRUNCH

Boisson froide + boisson chaude,
+ plat au choix + dessert au choix,
toutes les options sont possibles !

49€

UNE BOISSON CHAUDE PAGE 2

UNE BOISSON FRAÎCHE PAGE 3

OU ALCOOLISÉE PAGE 6 ET 7

UN PLAT PAGE 5

UN DESSERT PAGE 4



BOISSONS CHAUDES.

Accompagnée du lait de votre choix :
vache, avoine, coco, amande.

Double espresso	4
Americano	4
Flat white	6,5
Café latte	6
Cappuccino	6
Matcha latte lait d'avoine et thé vert japonais	6,5
Ube latte à base de lait d'avoine et de poudre d'ube – igname violet	6,5
Chocolat chaud au lait de vache	6,5
Pumpkin spice latte citrouille, cannelle, gingembre, poivre noir	6,5
Golden latte lait d'amande, curcuma, poivre, huile de coco, miel	6,5
Pink latte lait d'avoine, cacao pur, poudre de betterave	6,5
Blue latte lait d'avoine, spiruline bleue, coco, sumac, gingembre, noix de cajou	6,5
Sésame latte pâte de sésame noir	6,5
Hot ginger lemon citron pressé, miel, gingembre, sauge	6,5
Thé vert Sencha, Sencha citronnelle gingembre, Sencha bergamote	6
Thé noir Earl Grey, Strong Breakfast	6
Infusion Soleil Andalou, Sunny Kiss,	6

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

JUS BIO PRESSÉS À FROID.

Les jus **JUDY** sont pressés à froid pour préserver tous leurs nutriments.

Awaken	25 CL Poire, pomme, cannelle, citron.	7
Elevate	25 CL Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma.	7
Recover	25 CL Pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline.	7
Cleanse	25 CL Ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif.	7
Purify	25 CL Céleri, citron.	7
Shot Rise	6 CL Gingembre, eau minérale.	4,5
Shot Fortify	6 CL Pomme, citron, gingembre, piment de cayenne.	4,5



MOCKTAIL

Le Pouvoir des fleurs 10

Sirop d'hibiscus, géranium rosa,
eau pétillante, citron

BOISSONS FRAÎCHES.

Thé glacé maison	33 CL Pêche et hibiscus.	8
Citronnade maison	33 CL Citron pressé, gingembre, miel et sauge.	8
Kombucha bio Archipel	33 CL Figuiers ou cassissiers.	7
Sodas	33 CL Uma Cola ou Uma Limonade.	7

DESSERTS.

Chez Bibie, tout est fait maison avec des produits frais et de saison. Nous proposons aussi des recettes sans gluten, gourmandes et adaptées à tous.

Pancakes

14

Crème brûlée chai, marmelade d'agrumes.

Version sans gluten +3€.

Homemade pancakes, chai crème brûlée and citrus marmalade.

Gluten-free version +3€.

Pain perdu

14

Caramel miso, crème anglaise à la fleur d'oranger, glace vanille miso.

French toast with miso caramel, orange blossom custard, miso vanilla ice cream.

Couleur café

13

Tous les arômes du café en trois textures, what else ?

All the aromas of coffee under three different texture, what else?

Mousse au chocolat

11

Huile d'olive et sel de Maldone.

Homemade chocolate mousse with olive oil and Maldon salt.

Granola bowl sans gluten

12

Granola au tonka, yaourt coco vegan, fruits de saison.

Supplément beurre de cacahuète +1€.

Gluten-free granola bowl, tonka bean, seasonal fruits, vegan coconut yogurt.

Add peanut butter +1€.

BRUNCH.

Eggs on toast

18

Œuf bio brouillé, topping d'œuf fumé sur un pain au levain toasté.

Supplément pain sans gluten +3€, bacon +3€, smashed avocat +3€, truite +7€.

Scrambled organic eggs on toast, smoky confit organic egg.

Gluten-free bread supplement +3€, bacon +3€, smashed avocado +3€, trout +7€.

Turkish eggs végétarien

22

Crème crue au zaatar, pain aux graines sans gluten, œuf bio mollet,

tomate rôtie, sauce vegan, le tout servi froid. Supplément bacon +3€.

Raw cream with zaatar, gluten-free seeded bread, soft-boiled organic egg,

roasted tomato, vegan sauce, served cold. Add bacon +3€.

Avocado toast

21

Smashed avocado, fêta, menthe, œuf mollet bio.

Supplément pain sans gluten +3€, bacon +3€, truite +7€.

Smashed avocado, feta, mint, organic soft-boiled egg.

Gluten-free bread supplement +3€, bacon +3€, trout +7€.

Œuf Bénébasque

22

Mousse de chorizo, œuf mollet bio, pain sans gluten maison.

Supplément smashed avocat +3€.

Basque-style benedict, chorizo foam, organic soft-boiled egg, gluten-free bread.

Smashed avocado supplement +3€.

Crab Roll

23

Pain brioché beurré, mayonnaise acidulée, chair de crabe, servi avec salade.

Buttered brioche bread, tangy mayonnaise, crab meat, served with salad.

Pork Belly

29

Poitrine de porc Duroc cuite 24h aux six épices, sauce barbecue, frites maison.

Duroc pork belly, slow-cooked for 24 hours with six spices, barbecue sauce, fries.

Salade Caesar

25

Salade romaine, poulet cuit à basse température, croûtons sans gluten,

bacon, sauce caesar, œuf mollet bio.

Romaine lettuce, slow-cooked chicken, gluten-free croutons, bacon,

Caesar dressing, organic soft-boiled egg.

COCKTAILS.



Bloody Mary 13

Vodka, jus de tomate,
citron, bibie mix



Jardin de Verre 15

Vodka infusée à la verveine, citron,
liqueur de clémentine, eau pétillante

BIÈRES.

Bibeer pils à la pression 4,5° 33CL

Lager bio en collaboration avec Gallia,
brassée avec des levures de champagne.

7

Gallia Coolangatta 4° 33CL

Une Australian Pale Ale légère et rafraîchissante.

8

Gallia sans alcool 0,3° 33CL

Une IPA avec du corps, mais très peu d'alcool.

6

VINS AU VERRE. 12 CL

BULLES

Pet’Nat

9

Pétillant naturel, Marc Delienne.

Champagne

17

Louise Brison, À l’Aube de la Côte des Bar, 2019.

ROUGES

Rendez-vous des Accolytes

9

Domaine des Accoles, Ardèche, 2022.

Arbois

14

AOP Poulsard, 2023.

BLANCS

Gamay blanc

9

VDF Domaine Labastidum, Pleine Lune, 2023.

Sancerre

13

AOP Claude Riffault, Mosaïque Calcaire, 2023.

ORANGE

Pépin

9

VDF Alsace, Pierre Dietrich.

Grand choix à la carte, plus de 220 vins nature ou en biodynamie, élevés en millésimes confidentiels.

ON EST HEUREUX.

CAFÉ BONHEUR
RESTAURANT

JOUR ET NUIT
OUVERT
TOUS LES JOURS

bibie

CAVE À VIN
BAR À COCKTAIL

7, RUE LACÉPÈDE - 75005, PARIS