

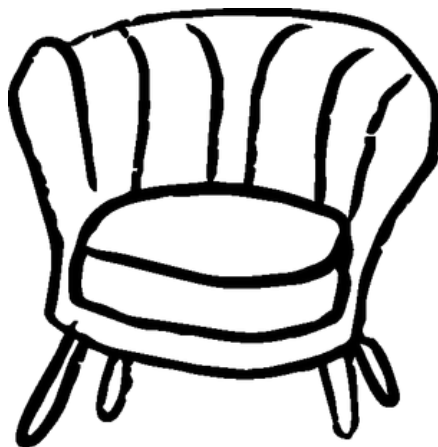


Déjeuner chez Bibie

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

Selon les inspirations du Chef

Crudo de maigre & agrumes Corse 17

accompagné de sa vinaigrette fumée
served with its smoked vinaigrette

Asperges blanches des Landes rôties 18

Sauce malthaise et pollen torréfié
Maltese sauce and roasted pollen

Poulpe de roche & coco de Paimpol 16

En salade et gel d'agrumes
In a citrus salad and gel

Petits pois à la française 15

Ricotta fumée, bacon, menthe & mûres en pickles
Smoked ricotta, bacon, mint, and pickled blackberries

Terrine de la belle Maison 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 14

Œuf bio mollet, mousse de chorizo et bacon croustillant
Organic soft-boiled egg, chorizo mousse, bacon

Plats

Plat du jour* 25

Selon les inspirations du Chef

Notre tartare de boeuf 🍷 28

Topping d'aubergine, parmesan, frites
Eggplant topping, Parmesan, french fries

Croustillant végétal, crème crue aux herbes 🍷 26

Pastilla végétale servie avec une crème crue acidulée aux herbes et une émulsion sésame
Vegetarian pastilla served with a tangy herb-infused raw cream and a sesame emulsion

Volaille au maïs 🍷 29

Ail confit, popcorn, jus à l'estragon et déclinaison de maïs
Confit garlic, popcorn, tarragon sauce, and a selection of corn dishes

L'orge comme un risotto 31

Gratiné à la jeune mimolette, voile de bœuf, quenelle de caviar de hareng
Baked with young Mimolette cheese, thin slices of beef, and herring caviar quenelles

Côte de cochon ibérique 🍷 35

Sauce charcutière et pommes de terre Soubise
Charcuterie sauce with Soubise potatoes

Turbot rôti 🍷 32

Asperges vertes et sauce pil-pil
Green asparagus with pil-pil sauce

Thon rouge à la flamme 🍷 37

Servi mi-cuit, crème d'herbes, agrumes, fèves croquantes
Served rare, herb cream, citrus, crunchy broad beans

Filet de boeuf 🍷 39

Sauce poivre, frites
Beef tenderloin, pepper sauce, fries

Côte de bœuf à partager 🍷 129

Frites, jus de viande à la moëlle de bœuf
Fries, meat juices with beef marrow

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

Autour de la fraise sans gluten 14

Fraises en textures accompagnées d'un sorbet Sichuan, émulsion de lait vanillé

Strawberries in various textures served with Sichuan sorbet and vanilla milk emulsion

La Profiterole 13

Glace vanille et sauce chocolat gourmande

Vanilla ice cream with rich chocolate sauce

Intensément citron 13

Tarte au citron meringuée et sorbet citron

Lemon meringue pie and lemon sorbet

Poire & verveine sans gluten 12

Meringue, confit de poire, poire pochée, sorbet & gel verveine

Meringue, pear confit, poached pear, sorbet & verbena gel

Soufflé “tout choco” sans gluten 13

Crémeux chocolat, sorbet chocolat (10 minutes d'attente)

Bibie's signature dessert with its chocolate cream and chocolate sorbet

Café choux gourmands 12

Duo de choux de la cheffe pâtissière

Duo of choux from the pastry chef

