

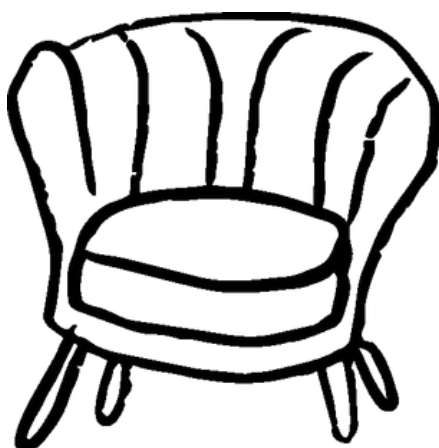


Déjeuner chez Bibie

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

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

Tartelette stracciatella végétarien 12

Petits légumes croquants et huile de sauge
Stracciatella with crunchy vegetables and sage

TOUTES NOS VIANDES SONT DE RACE FRANÇAISE ET
REFLÈTENT LE SAVOIR-FAIRE ET LE TERROIR DE NOS ÉLEVEURS.

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*

Koulibiac 31

Truite en fine pâte feuilletée, crème citronnée, oignons marinés au sumac et salade
Trout, lemon cream, sumac-marinated onions, and salads

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

