

Fromages et desserts

Duo de fromages 14

Salade et pâte de fruits maison

Cheese duo, served with salad and homemade fruit paste

Vacherin à la pêche 14

Pêches de saison, meringue croustillante, sorbet verveine et chantilly vanillée

In-season peaches, crisp meringue, verbena sorbet, and vanilla whipped cream

Abricots rôtis 14

Abricots rôtis au miel, mousse de lait, granola croustillant et glace au romarin

Honey-roasted apricots, milk mousse, crunchy granola, and rosemary ice cream

Coupe de fruits rouges 14

Assortiment de fruits rouges frais, chantilly vanillée et coulis maison

Assortment of fresh berries, vanilla whipped cream, and homemade fruit sauce

Profiterole 13

Chou garni de glace vanille, généreusement nappé de chocolat noir Nicolas Berger

Cream puffs filled with vanilla ice cream and generously drizzled with dark chocolate

Tarte à la rhubarbe 13

Pâte sucrée, crème d'amande, rhubarbe pochée et en compotée

Sweet pastry, almond cream, poached and stewed rhubarb

Café choux gourmands 12

Duo de choux de la cheffe pâtissière

Duo of choux from the pastry chef



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

Nouilles Soba, fenouil, brunoise de canard et dashi au thé noir
Soba noodles, fennel, duck brunoise and infusion black tea dashi

Crudo de truite, leche de tigre, huile fumée 17

Raw trout, leche de tigre, smoked oil

Tomates de pleine terre en 3 textures, stracciatella crémeuse parfumée au basilic 13

Field-grown tomatoes in 3 textures, creamy stracciatella
flavored with basil

Maquereau cuit à la flamme comme une salade niçoise 14

Flame-grilled mackerel served as a Niçoise salad

Gaspacho de melon, réduction de porto et herbes aromatiques 12

Melon gazpacho with porto reduction and aromatic herbs

Notre vitello tonato, velours de thon, gel de câpres et salade croquante 17

Our vitello tonato, tuna velouté, caper gel, and crisp salad

Œuf mollet et mouse de chorizo 14

Organic soft-boiled egg, chorizo mousse, bacon

 SANS GLUTEN  VÉGÉTARIEN

Plats

Plat du jour* 25

Notre Bouillabaisse revisitée
Our revisited Bouillabaisse

Notre tartare de boeuf 28

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

Volaille jaune, sauce aux morilles, syphon de pomme de terre 32

Yellow chicken, morel mushroom sauce, potato foam

Black cod caramélisé, courgettes violons et tomates ananas cuisinées 37

Caramelized black cod, violin-shaped zucchini, and cooked pineapple tomatoes

Notre vision d'une lasagne déstructurée 28

Our vision of a deconstructed lasagna

Lieu jaune de ligne, sauce au miso blanc, trévis aux agrumes 33

Line-caught pollock, white miso sauce, citrus-infused Treviso

Notre salade Caesar, suprême de volaille du Gâtinais, oeufs bio 26

Our Caesar salad, Gâtinais chicken breast, organic eggs

Petit épeautre, légumes crus et cuits 26

Einkorn wheat, raw and cooked vegetables

Filet de boeuf 39

Beef tenderloin, pepper sauce, fries

Côte de bœuf à partager 129

Rib roast to share with fries, meat juices with beef marrow

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