

ALORS ON BRUNCH.

SAMEDIS
JOURS FÉRIÉS
DIMANCHES

SERVI
DE 11H30
À 16H30

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 4

UN DESSERT PAGE 5



Boissons chaudes

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

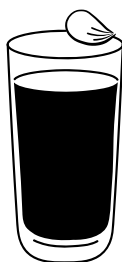
Espresso	3
Double espresso	4
Americano	4
Flat white	6,5
Café latte	6
Cappuccino	6
Matcha latte lait d'avoine et thé vert japonais	6,5
Ube latte à base de lait d'avoine et de poudre d'ube – igname violet	6,5
Chocolat chaud au lait de vache	6,5
Pumpkin spice latte citrouille, cannelle, gingembre, poivre 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 **J U D Y** sont pressés à froid
pour préserver tous leurs nutriments.

Elevate	Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma. 25 cL	7,5
Recover	Pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline. 25 cL	7,5
Cleanse	Ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif. 25 cL	7,5
Glow	Pomme, fraise, citron. 25 cL	7,5
Radiance	Carotte, orange, gingembre, citron, curcuma, vinaigre de cidre. 25 cL	7,5
Shot Fortify	Pomme, citron, gingembre, piment de cayenne. 6 cL	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 cassissier.	7
Sodas	33 cL Uma Cola ou Uma Limonade.	7

Brunch

Œufs Bénédicte 21

Bun, bacon, œufs bio pochés, sauce hollandaise, salade, frites maison.

Pain sans gluten +3€.

Bun, bacon, organic poached eggs, hollandaise sauce, salad, fries.

Gluten-free bread +3€.

Œufs norvégiens à la truite fumée 25

Bun, truite fumée, œufs bio pochés, épinards, sauce hollandaise, salade, frites maison.

Pain sans gluten +3€.

Bun, smoked trout, organic poached eggs, spinach, hollandaise sauce, salad, fries.

Gluten-free bread +3€.

Shakshuka rouge ® végétarien 22

Tomates, aubergines, œufs bio au plat, poivrons et oignons.

Tomatoes, eggplant, organic fried eggs, bell peppers, and onions.

Avocado toast 21

Smashed avocado, fêta, menthe, œuf mollet bio.

Pain sans gluten +3€, bacon +3€, truite +7€.

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

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

Crab Roll 23

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

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

Club pastrami 24

Pain de mie japonais, pastrami will's deli, cheddar, kimchi, frites maison.

Japanese sandwich bread, Will's Deli pastrami, cheddar, kimchi, fries.

Salade Caesar ® 26

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.

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

Fruits rouges, sirop d'érable.

Version sans gluten +3€.

Homemade pancakes, red berries, maple syrup.

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.

Mousse au chocolat ⑧ 11

Huile d'olive et sel de Maldone.

Homemade chocolate mousse with olive oil and Maldon salt.

Granola bowl ⑧ 12

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

Beurre de cacahuète +1€.

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

Peanut butter +1€.

Coupe de fruits rouges de saison ⑧ 14

Assortiment de fruits rouges frais, chantilly vanillée et coulis maison.

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

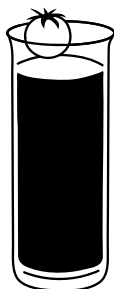
Cheesecake 9

Confiture de saison.

Seasonal jam.

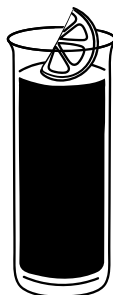
⑧ *sans gluten*

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

8

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

Gallia West Coast IPA 4° 33CL

8

Une Australian Pale Ale légère et rafraîchissante.

Gallia sans alcool 0,0° 33CL

8

Une IPA avec du corps mais pas d'alcool.

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

Crozes Hermitage 14

Hugo et Pauline, 2024.

Pinot noir Bourgogne 15

Sylvain Pataille, 2023.

BLANCS

Gamay blanc 9

VDF Domaine Labastidum, Pleine Lune, 2023.

Sancerre 14

Domaine des Chasseignes, 2024.

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