

 végétarien / vegetarian

 vegan

 sans gluten / free gluten





MENU CARTE (ENTRÉE / PLAT / DESSERT) 29 €
(Starter / Main course / Dessert)



POUR COMMENCER / TO START 9 €

L'Ossau Iraty

Soufflé en triple cuisson et feuilles de sucrines, vinaigrette au miel
Triple cooked soufflé, baby coss with honey vinaigrette

 **Soupe de carotte gingembre, parfumé au citron** 
 Carrot soup with ginger and lemon

 **Babette salade** 
Quinoa rouge, concombre, ananas, tomates cerises, blanc de volaille et comté
Red quinoa, cucumber, pineapple, cherry tomatoes, chicken breast and cheese (comté)

 **Buddha Bowl Babette** 
Riz brun, jeunes pousses d'épinard, radis red meat, carottes, avocat, graines de chia, tomates cerises, haricots edamame, huile d'olive, vinaigre de sushi, œuf parfait
Brown rice, young spinach sprouts, radish red meat, carrots, avocado, chia seeds, cherry tomatoes, edamame beans, olive oil, sushi vinegar, œuf mollet

Le lapin

Terrine aux noisettes et légumes du moment comme un piccalilli
Rabbit and hazelnuts terrine with piccalilli

 **Le végétal de saison**
Légumes d'antan en salade tiède, vinaigrette ail noir et tuile d'avoine
Warm Seasonal vegetables salad with black garlic vinaigrette and oat crackers

La truite du Pays basque

Confite à l'huile d'olive et rémoulade de Granny Smith, céleri et nori
Confit trout with celeriac and Granny Smith, celery and remoulade

POUR SUIVRE / TO FOLLOW 18 €

L'esturgeon de chez Prunier

Cuisiné comme une bordelaise, pommes de terre rattes et moelle
Braised sturgeon with bordelaise sauce rattes potatoes and bone marrow

Le canard Puntoun

Magret grillé et cuisse croustillante, champignons du moment, graines de sarrasin et jus d'oignon réduit
Duck breast and confit leg with mushrooms, buckwheat and onion jus

 **Filet de volaille fermier** 
Façon yakitori, riz basmati / Farmer poultry fillet Yakitori and rice

Burger Babette

Bœuf « Angus », pain brioché, cheddar, bacon, sucrine et notre sauce burger
Angus beef, brioche bun, cheddar, bacon with our burger sauce

La joue de bœuf

Braisée au miso, panais glacés et câpres frits
Slow cooked beef cheek with glazed parsnip and fried capers

Pâtes fraîches

Purée d'épinards, amandes brunies et choux kale
Fresh pasta, spinach and almond with crispy kale

FORMULE DU JOUR / DAILY MENU

sur ardoise du lundi au vendredi de 12h à 14h
on slate Monday to Friday from 12h to 14h

Entrée / Plat (Starter / Main course) 19 €

Plat / Dessert (Main course / Dessert) 19 €

Entrée / Plat / Dessert (Starter / Main course / Dessert) 23 €

POUR LE PLAISIR ! / FOR PLEASURE ! 7 €

Notre sélection de fromages affinés

Local cheeses selection and garnishes

Les madeleines chaudes

Praliné de graines de courge et crème citron
Freshly baked madeleines with lemon curd and pumpkin seed praline

La pomme

Tarte fine, glace vanille et fèves de tonka
Fine apple tart with vanilla ice cream and tonka bean

Michel Cluizel

Miroir de chocolat noir et praliné noisette
Michel Cluizel dark chocolate and hazelnut praline slice

La poire

Crème onctueuse, coulis de vin chaud et Merveilles à l'ancienne
Pear custard, mulled wine syrup and « Merveilles »

Financier Chocorange

Chocolate and orange « financier »

9 €

MENU ENFANT / KIDS MENU

jusqu'à 7 ans / up to 7 years

Steak haché, nuggets de poulet, nuggets de poisson, pommes frites, légumes wok
Chopped steak, chicken nuggets, fish nuggets, French fries, wok vegetables

Glace Häagen Dazs (vanille, chocolat)
Häagen Dazs Ice cream (vanilla, chocolate)

 : Incontournables de Babette / Babette's must-sees

Prix net en € service inclus. Tout changement de garniture sera facturé en supplément. / Net prices in € Incl. tax. Any change of upholstery will be charged extra.

#BABETTECONCEPTSTORE

 @BABETTECONCEPTSTORE

 @BABETTE_CONCEPTSTORE