



 végétarien / vegetarian

 vegan

 sans gluten / free gluten



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



**POUR COMMENCER / TO START** 9 €


**L'Eglefin**


Frais et fumé en croustillant, salsa d'avocats  
Haddock - Fresh and smoked in batter, avocado salsa

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

 **Babette salade**   
Quinoa rouge, concombres, ananas, tomates cerise, huile d'olive, blanc de volaille, Comté / Babette salad - Red quinoa, cucumbers, pineapple, cherry tomatoes, olive oil, white poultry, cheese.

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

 **La tarte chèvre et figues**  
Fruits secs et piquillos / The goat's cheese and fig pie - Dried fruits with Piquillos

 **Le végétal de saison**  
Champignons de l'instant, émulsion au sésame  
Seasonal vegetables - Fresh mushrooms, sesame emulsion

 **Le bœuf**  
En Tataki, aubergines caramélisées au sésame, gingembre confit  
Beef - Tataki-style, caramelised eggplant with sesame seeds, candied ginger


**POUR SUIVRE / TO FOLLOW** 18 €


**La Bavette**

À la plancha, pommes dauphines, shiitake et pleurotes, cidre et Savora  
A la plancha, with dauphine potatoes, shitake and oyster mushrooms, cider and Savora

 **L'agneau**  
Gigot de 7 heures, jus d'oignon rouge et potimarrons rôtis  
Lamb - Slow-cooked leg of lamb, red onion juice and roasted butternut squash

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

**Burger Babette**   
Bœuf «Angus» au couteau, pain aux céréales, compotée d'oignons rouges, fromage, pommes frites, salade Rockette.  
Beef «Angus», bread with cereals, compote of red onions, cheese, french fries, Rocket salad.

 **Le lieu jaune**  
Cuit sur la peau, lait de coco et curcuma, mousseline de pomme de terre  
Atlantic pollock - Cooked on the skin, coconut milk and mashed potatoes

**La daurade**

Fondue de poireaux et pain d'épices  
Sea bream - Leek fondue and spiced bread

**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**

Condiments de figue et noix  
Our selection of ripened cheese - Fig and nut condiment

**La tartelette Passion**

Biscuit sucré et chocolat ivoire  
Passion fruit - Tart Biscuit and ivory white chocolate

**Le millefeuille**

Traditionnel à la pistache  
Millefeuille - Traditional with pistachios

**Le Mont Blanc**

Revisité, marrons et meringues  
The Mont Blanc - Revisited with chestnuts and meringues

**Financier Chocorange** 

Chocolate-Orange cake

**Le chocolat «Maison Cluizel»**

Façon viennois, noix de pécan caramélisées  
"Maison Cluizel" chocolate - Viennese style, caramelised pecan nuts

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**  
Ground beef, chicken nuggets, fish nuggets, French fries, wok vegetables

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

 : 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.