



BABETTE

La carte

Bon appétit !



L'ardoise du jour

DISPONIBLE
du lundi au vendredi

Grâce à l'ardoise du jour, découvrez de succulents **plats de saison, faits maison, généreux et gourmands.**

Des plats 100% faits maison réalisés par le talentueux chef Nabil Naili et ses équipes.

Midi

Plat	19€
Entrée + Plat	23€
Plat + Dessert	23€
Entrée + Plat + Dessert	27€

Soir

Entrée + Plat + Dessert	35€
-------------------------------	-----

Les planches à partager

Végétarienne	15€
Fromages affinés de Frédéric Ledoux	16€
Charcuteries d'Olivier Brosset	18€
Mixte (fromages & charcuteries)	20€

Le menu enfant

Plat au choix . Dessert à la carte . Boisson
Jusqu'à 12 ans

Poulet crispy, frites maison

Burger de Babette Paris La Villette, frites maison

Fish & Chips, frites maison

Les entrées

Choux fleur rôti aux épices et mayonnaise à la coriandre	8€
Crème de panais, œuf parfait et huile de truffe	10€
Carpaccio de veau et crème de thon	11€
Kefta de bœuf et crème de menthe	9€
Burrata crémeuse, noisettes torréfiées et avocat	11€

Les plats

La Grande César	21€
Salade romaine, filet de poulet pané aux cornflakes, tomates confites, parmesan, sauce César aux anchois	
Burger de Babette Paris La Villette	22€
Bun brioché « Bo&Mie », Steak haché 180 gr de race limousine, Saint-Nectaire fermier, sauce béarnaise maison, tomates, salade, frites maison aux épices	
Pièce du boucher	26€
Frites maison aux épices ou haricots verts	
Croque-Monsieur	18€
Pain au levain, jambon blanc truffé d'Olivier Brosset, crème de comté, mesclun	
Quasi de veau polenta onctueuse et jus de veau	23€
Souris d'agneau miel et thym et légumes du printemps	23€
Mijoté de lentilles curry corail et lait de coco	16€
Fish & Chips de Babette	19€
Sauce tartare, frites maison	
Poisson du moment et julienne de légumes teriyaki	26€
Côte de bœuf (jusqu'à 2 personnes)	79€
Boeuf 1 kg de race normande Sauce maison au choix : Béarnaise ou roquefort 1 garniture par personne : frites maison, purée maison, pommes grenailles, haricots verts ou salade verte	

TARTE CITRON MERINGUEE

1 CRUMBLE

300 gr +  +  de Beurre

MELANGER 

300 gr d'Amande 

+ 300 gr 

Enfourner Puis Mixer 

2 CREMEUX CITRON

Hors feu, ajouter

180 gr de Beurre 

2 gr Feuilles de gélatine 

120 gr 

150 gr de Jus de Citron 

150 gr d'œufs 

3 MERINGUE ITALIENNE

100 gr  Blanche d'œufs

200 gr de sucre + 5 cl d'eau



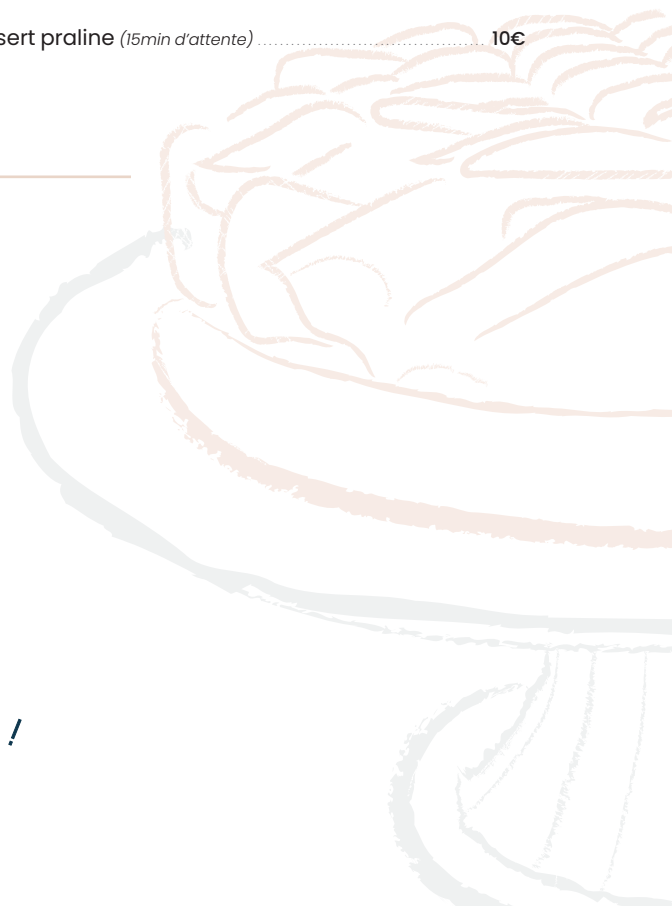
A PARTAGER 



Les desserts

Sélection de fromages	9€
Crème brûlée vanille	9€
Tarte tatin aux pommes et sa crème fouettée	9€
Mille-feuille du moment	9€
Tarte au citron meringuée	9€
Soufflé au chocolat et son insert praline (15min d'attente)	10€

à bientôt !





 [babette_restaurant](https://www.instagram.com/babette_restaurant)

www.babette-restaurant.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

BABETTE une marque  **NAOS HÔTEL**
GROUPE