



BABETTE

La carte

L'ardoise du jour

DISPONIBLE
du lundi au vendredi

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

Concoctées par le talentueux chef Nabil Naili et ses équipes, les recettes « Babette » se retrouvent également dans un carnet que vous trouverez dans notre Boutique. N'hésitez plus et repartez avec toutes les astuces pour reproduire ces plats signatures à la maison et ravir les papilles de votre famille ou amis avec ces saveurs uniques dont Babette a le secret.

Midi

Plat	18€
Entrée + Plat	21€
Plat + Dessert	21€
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€

Les entrées

Œufs bio façon mimosa	7€
Gaspacho de piperade, crème de chèvre	9€
Aubergine confite, crème de concombre, pignons de pin, grenades	11€
Salade César	12€
Salade romaine, filet de poulet pané aux cornflakes, tomates confites, parmesan, sauce César aux anchois	
Burrata, pesto, tuile de pain, herbes fraîches	12€
Tartare de saumon à l'avocat, crème citronnée au raifort	13€
Saumon Label Rouge	

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	
Faux-filet	26€
Faux-filet 250 gr de race normande, frites maison aux épices ou haricots verts	
Croque-Monsieur	18€
Pain au levain, jambon blanc truffé d'Olivier Brosset, crème de comté, mesclun	
Tartare de bœuf	19€
Boeuf 180 gr de race limousine, frites maison	
Gnocchis	17€
Pesto d'épinards, amandes grillées, épinards croquants	
Légumes de saison farcis à la viande ou végétarien	18€
Fish & Chips de Babette	19€
Sauce tartare, frites maison	
Retour de pêche et légumes de saison	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	

Les desserts

Sélection de fromages	9€
Mousse au chocolat « Grand Cru Michel Cluizel »	9€
Tarte tatin aux pommes et sa crème fouettée	9€
Abricots rôtis, crémeux de miel, boule de glace huile d'olive	9€
Tarte au citron meringuée	9€
Brioche perdue, boule de glace vanille	9€
Charlotte aux fruits de saison	9€
Café ou thé gourmand	9€

Le menu enfant

Plat au choix . Dessert à la carte . Boisson

Jusqu'à 12 ans 15€

Poulet crispy, frites maison

Burger de Babette Paris La Villette, frites maison

Fish & Chips, frites maison

Les plats à partager

DISPONIBLE
les jeudis et samedis

Savourez ensemble.

Partagez les saveurs et les sourires avec vos proches. Réunissez-vous pour découvrir de **délicieuses créations culinaires**, préparées avec soin par notre talentueux chef.

Que ce soit pour une soirée, une réunion entre amis ou une occasion spéciale, notre restaurant vous offre **une expérience conviviale et gourmande**.

Les plats

Côte de bœuf (jusqu'à 2 personnes) 79€
Boeuf 1 kg de race normande
Sauce maison au choix : Béarnaise ou roquefort

Poulet rôti fermier de Mamie (jusqu'à 4 personnes) 85€

Garniture au choix

Frites maison, pommes grenailles, haricots verts, salade verte, purée maison

Les desserts

Mousse au chocolat (jusqu'à 4 personnes) 30€

Tarte au citron meringuée (jusqu'à 4 personnes) 30€



 [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