



MENU BABILLE

59€ / PERSONNE

LAISSEZ-VOUS BABILLER AVEC NOTRE
MENU CANAILLE ET FESTIF AUTOUR DES
PLATS SIGNATURES DU CHEF JUAN
ARBELAEZ : PLUSIEURS ENTRÉES POUR
TOUTE LA TABLÉE, UN PLAT AU CHOIX
(VIANDE, POISSON OU VEGGIE) ET DES
DESSERTS À PARTAGER.

**À PARTIR DE 8 PERSONNES,
LE CHOIX DU MENU EST OBLIGATOIRE**

Babille

LES HORS D'ŒUVRES

TARAMA KALIOS À L'HUILE D'OLIVE FUMÉE	14
POIREAUX MIMOSA, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	10
PÂTÉ EN CROÛTE, PICKLES DE LÉGUMES, SALADE	18
CHAMPIGNONS POÊLÉS, PESTO DE CRESSON	13
VELOUTÉ DU BARRY, JAMBON BLANC, AMANDES	14
CEVICHE DE DORADE ROYALE, LECHE KALAMANSI, PAMPLEMOUSSE	18
TERRINE DE FOIE GRAS, CHUTNEY POMME VERTE ET COING	24
CARPACCIO DE BOEUF MÂTURÉ KALIOS	16

LES PLATS DE RÉSISTANCE

ENTRECÔTE, FRITES, SAUCE AU POIVRE	38
TARTARE DE BOEUF, PICKLES DE MOUTARDE, FRITES	26
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE	28
POITRINE DE COCHON CONFITE, PURÉE DE CÉLERI RAVE AU MISO, BROCCOLINI À LA PLANCHA	24
FILET DE DAURADE À LA PLANCHA, FENOUIL CONFIT, CAROTTES RÔTIES, OLIVES KALAMATA, SAUCES AUX AGRUMES	32
SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE TOPINAMBOURS, CHAMPIGNONS	28
POULPE À LA PLANCHA, SAUCE YAOURT ET CITRON, HERBES FRAÎCHES, CÂPRES, PURÉE	29

LES GRANDES PIÈCES DE PARTAGE

POUR 3-4 PERSONNES, DEUX GARNITURES AU CHOIX

CÔTE DE BŒUF ... 140

JARRET DE VEAU ... 130

GARNITURES 7

FRITES | PURÉE DE POMMES DE TERRE | LÉGUMES DE SAISON | SALADE VERTE

LES DOUCEURS

PROFITEROLES, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	14
CHEESECAKE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ.....	13
TARTE TATIN, CRÈME CRUE VANILLE.....	12
TIRAMISU, CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC, CACAO.....	14

MENU AVANT-THÉÂTRE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 29€

ENTRÉE AU CHOIX : CHAMPIGNONS POÊLÉS | POIREAUX MIMOSA BABILLE

PLAT AU CHOIX : SUPÊME DE VOLAILLE | TARTARE DE BOEUF | RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE

DESSERT : TARTE TATIN ET CRÈME CRUE VANILLE

*MENU VALABLE UNIQUEMENT DU MARDI AU SAMEDI SOIR À 19H OU 19H15

Babille