

LE BIBENT

Maison fondée en 1861

Carte Printemps 2024

Par nos chefs Patricia Pérez Mañas & Jean Fagnone

A partager ... ou pas !

Jambon Noir de Bigorre   20 mois d'affinage 23€

Terrine de foie gras maison du Sud Ouest 19€


Oeufs mimosa façon Bibent 10€

Le Mimosa au mètre ! 39€

Entrée


Oeuf parfait façon meurette, émulsion de champignons 12€

Gravlax de Truite des Pyrénées, yaourt à l'aneth, pickles et oeufs de poisson tobiko 15€


Langoustines rôties, sauce Nantua, Huile d'olive  Alexis Muñoz 19€


Salade César du Bibent 15€

Plat

Le Cassoulet Maison, haricots Tarbais  30€

Daurade entière, brocolis bimi, sauce bilbaina, grenailles en persillade 32€

Cuisse de volaille  purée de pommes de terre, pois gourmands et son jus 25€

Gigot d'agneau de lait du Pays Basque, cuisson 7 h, fèves et ails confits de Lautrec  27€

Lasagnes aux légumes de saison, sauce aurore 19€

Merlu en croûte d'herbes, artichauts à la barigoule, sauce tartare 28€

Pièce du boucher de notre région, frites à la graisse de bœuf, sauce du moment 32€

Côte de Veau d'Aveyron 400g, garniture au choix et sauce du moment 39€

Côte de Veau d'Aveyron 800g à partager, garniture au choix et sauce du moment 75€

Dessert

Sélection de fromages de chez Xavier Fromager Affineur, MOF 12€

Millefeuille du Bibent 10€

Omelette norvégienne façon colonel 12€

Baba aux fruits de saison 9€ (option alcool + 5€)


"Infiniment chocolat" de notre chef pâtissier 12€

Café et ses gourmandises 12€

Supplément accompagnement

Salade verte 5€ / Frites 6€ / Purée 6€

Menu « Bibentino » 12€ (pour les moins de 12 ans)

Cuisse de volaille  ou poisson du jour + frites ou purée + légumes du moment + dessert

Cuisine entièrement faite maison  Bon appétit !

Prix en TTC. Service Compris. Liste d'allergènes à votre disposition

LE BIBENT

Maison fondée en 1861

LE MATIN

Le petit déjeuner express 10€

Tous les jours de 9h00 à 11h00

Thé, café ou chocolat au choix, agrumes frais pressés,
croissant, chocolatine ou baguette parisienne

Le petit déjeuner complet 22€

Samedi - Dimanche de 9h à 11h

Boisson chaude, agrumes frais pressés, croissant ou chocolatine, baguette parisienne,
fruits frais de saison et yaourt nature, Ardi-Gasna de la ferme Barnetxia et jambon sec

Croissant au beurre ou Chocolatine 2,80€

Baguette parisienne, confitures, miel artisanal, beurre doux et demi-sel 5€

Pancakes Nutella 5€

Fruits frais de saison 3€

Yaourt 3€

Planche Ardi-Gasna de la ferme Barnetxia et jambon sec 3€

Œuf brouillé et bacon 5€

L'APRÈS-MIDI

Tous les jours de 14H30 à 17h

Tea Time 11€

Boisson chaude ou thé glacé et pâtisseries du jour

Pâtisseries du Chef 7€

Cuisine entièrement faite maison 🍴 Bon appétit !

Prix en TTC. Service Compris. Liste d'allergènes à votre disposition