

LE BIBENT


Animé depuis 1861

Carte HIVER 2024-2025



Par notre chef Jean Fagnone

Les Entrées

Les classiques de la Maison Bibent...

Les Œufs Mimosa façon Bibent, Ventrèche de thon	10,00€
Terrine de Foie Gras IGP Maison de chez Samaran,  Chutney à la mangue, toast de Pain	19,00€
Le Jambon d'Aveyron de la Table de Solange, 14 mois d'affinage, toast et pickles	15,00€
Le Mimosa au mètre, Notre spécialité à partager	39,00€

De saison...

Soupe à l'oignon Roscoff AOP  Toast au Comté de chez Xavier	13,00€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, Cébettes et huile d'olive d'Alexis Muñoz 	18,00€
Pâté en croûte de la Maison Pardailhé, Pickles Maison	19,00€
Les Huîtres Impératrice n°2 de Joël Dupuch Par 3, 6 ou 9	14€, 25€, 36€
Le Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari, 20gr, accompagné de beurre aromatisé aux algues et blinis	90,00€

Les Plats

Les classiques de la Maison Bibent...

Le Cassoulet Maison du Bibent, Saucisse de la Table de Solange et Canard de chez Samaran	30,00€
L'entrecôte de la Maison Lascours, Frites maison, sauce du moment, Os à moelle en option	36,00€ +5,00€


Le végétal...

Risotto d'épeautre aux champignons, Jus de potimarron fumé et noisettes	24,00€
--	--------

Les poissons...

Pavé de Truite du Pays Basque, Sa bisque, légumes anciens grillés et algues	29,00€
Bar de Cannes entier, Beurre blanc au champagne, chou-fleur rôti et chips de légumes	39,00€

Les viandes...

Joue de bœuf braisée 7 heures, Purée de pommes de terre Grand-mère	25,00€
Suprême de poulet de la Maison Lascours, Champignons forestiers et pommes Duchesse	28,00€
Côte de veau d'Aveyron et du Ségala AOP  La côte de 400g et sa sauce du moment	40,00€
Filet de bœuf Pyrénéens façon Rossini, Purée de pommes de terre façon Grand-mère	44,00€

LE BIBENT

Animé depuis 1861

Les Desserts

Les classiques de la Maison Bibent...

Le Millefeuille Intensément vanille	12,00€
Le café de la Maison Bacquié, Et ses mignardises	12,00€
Le plateau de fromages affinés, 3 fromages sélectionnés par François Bourgon, MOF, de la Maison " Chez Xavier" Supplément 1 fromage +3€, supplément 2 fromages +6€	12,00€

De saison...

La Profiterole, Vanille, caramel et cacahuète	12,00€
Tarte tatin, Et sa glace vanille Maison	12,00€
Baba au rhum, Crème fouettée à la vanille Bourbon	12,00€
Tartelette aux citrons, Kalamansi et main de Bouddha	12,00€
Mousse au chocolat, Pointe de fleur de sel	12,00€

Menu « Bibentino » 15€ (pour les moins de 12 ans)
Viande ou poisson du jour + frites ou purée + dessert

L'APRÈS-MIDI

Tous les jours de 14h30 à 17h30

Tea Time 11€

Boisson chaude ou thé glacé et pâtisseries du jour

Pâtisserie du Chef 7€

Cuisine entièrement faite maison ☺ Bon appétit !

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



LE BIBENT


Animé depuis 1861

Winter Menu 2024-2025



By our chef Jean Fagnone

The Starters

The classics of Bibent House...

Mimosa Eggs Bibent style, Tuna belly	10,00€
Homemade PGI Foie Gras Terrine from Samaran,  Mango chutney, bread toast	19,00€
Aveyron ham from the Table de Solange, 14 months of ripening, toast et pickles	15,00€
Mimosa by the meter, Our specialty to share	39,00€

In season...

Roscoff Onion PDO  Comté Toast from "Chez Xavier"	13,00€
Scallop carpaccio with citrus fruits Spring onions and Alexis Muñoz. olive oil 	18,00€
Pâté en croûte from Maison Pardailhé, With homemade pickles	19,00€
The 6 Empress Oysters No. 2 by Joël Dupuch By 3, 6 or 9	14€ 25€ 36€
Ossetra Prestige Caviar from Kaviari Paris 20 gr with Seaweed butter and blinis	90,00€

The Dishes

The classics of Bibent House...

The Bibent House Cassoulet, with sausage from La Table de Solange and confit of duck	30,00€
The entrecôte from Maison Lascours, Homemade fries, sauce of the day, marrow bone optional	36,00€ +5,00€

The veggie...

Spelled risotto with mushrooms, Smoked pumpkin juice and hazelnut	24,00€
--	--------

The fish...

Trout Fillet from The Basque country Bisque, grilled old vegetables and algae	29,00€
Whole seabass from Cannes, Beurre blanc with champagne, roasted cauliflower and vegetables chips	39,00€

The meats...

Braised beef cheek for 7 hours Grandma's Mashed Potatoes	25,00€
Chicken supreme from Maison Lascours, Sucrine, wild mushrooms and Duchess potatoes	28,00€
Aveyron and Segala veal chop 400g, with the sauce of the moment	40,00€
Rossini-style French beef fillet, Grandma's style mashed potatoes	44,00€

Completely homemade cooking  Bon appetit!

All our meats are of French origin unless otherwise indicated.
Prices incl. VAT. Service included. List of allergens at your disposal



LE BIBENT

Animé depuis 1861

Desserts

The classics of Bibent House...

The Millefeuille Intensely vanilla	12,00€
The Maison Bacqué café, And his delicacies	12,00€
Assortment of cheese by François Bourgon, Best Worker of France Selected at "Maison Xavier"	12,00€
Supplement 1 cheese +3€, supplement 2 cheeses +6€	

In season...

The Profiterole, Vanilla, caramel and peanut	12,00€
Tarte tatin, Its homemade vanilla ice cream	12,00€
Rum baba, Vanilla Whipped Cream	12,00€
Lemon tart, Kalamnsi and Buddha's hand	12,00€
Chocolate mousse, A touch of salt	12,00€

Menu "Bibentino" 15€ (for children under 12)

Meat or fish of the day + fries or mash + dessert

THE AFTERNOON

Every day from 2:30 p.m. to 5:30 p.m.

Tea Time 11€

Hot drink or iced tea and pastries of the day

Chef's pastry 7€

Completely homemade cooking 🍴 Bon appetit!

Prices incl. VAT. Service included. List of allergens at your disposal



LE BIBENT


Animé depuis 1861

Carta INVIERNO 2024-2025



Por nuestro chef Jean Fagnone.

Entrantes

Los clásicos de la Maison Bibent...

Huevos Mimosa al estilo Bibent, Ventresca de atún	10,00€
Terrina Casera de Foie Gras IGP de Samaran,  Chutney de mango, rebanadas de pan	19,00€
Jamón de Aveyron de la Mesa de Solange, 14 meses de curación, tostado y encurtidos.	15,00€
Mimosa por metros, Nuestra especialidad para disfrutar juntos	39,00€

Estacional...

Sopa de cebolla de Roscoff DOP  Tostada de Comté de Xavier	13,00€
Carpaccio de vieiras con frutas cítricas, Cebolletas frescas y aceite de oliva de Alexis Muñoz 	18,00€
Paté en croute de Maison Pardailhé, Pickles maison	19,00€
Ostras emperatriz n.º 2 de Joël Dupuch A las tres, seis o nueve.	14€, 25€, 36€
El caviar Prestige Oyster de la Casa Kaviari, 20gr, servido con mantequilla con sabor a algas y blinis.	90,00€

Platos

Los clásicos de la Maison Bibent...

El cassoulet hecho en casa de Bibent, Salchicha de la mesa de Solange y pato de Samaran	30,00€
El entrecot de Maison Lascours, Papas fritas caseras, salsa del día, suplemento de médula ósea a elección	36,00€ +5,00€


El vegetariano

Risotto de espelta con champiñones, Zumo de calabaza ahumada con avellanas	24,00€
---	--------

El pescado...

Filete de trucha vasca, Su bisque, verduras ancestrales asadas y algas	29,00€
Barra completa de Cannes, Mantequilla blanca con champán, coliflor asada y crujientes de verduras.	39,00€

Las carnes...

Mejilla de ternera estofada 7 horas Puré de patatas de la abuela	25,00€
Suprema de pollo de Maison Lascours, Setas del bosque y manzanas duquesa	28,00€
Chuleta de ternera de Aveyron y Ségala con DC 	40,00€
Solomillo de ternera del Pirineo al estilo Rossini, Puré de patatas de la abuela	44,00€



LE BIBENT

Animé depuis 1861

Postres

Los clásicos de la Maison Bibent...

El milhojas	12,00€
Intensamente de vainilla	
La cafetería Maison Bacqué,	12,00€
Y sus golosinas	
La bandeja de quesos curados,	12,00€
3 quesos elegidos por François Bourgon, MOF, de la Maison "Chez Xavier"	
Suplemento 1 queso +3€, suplemento 2 quesos +6€	

Estacional...

El Profiterol,	12,00€
Vainilla, caramelo y cacahuete	
Tarta tatin,	12,00€
Y su helado de vainilla hecho en casa.	
Baba de ron,	12,00€
Crema Batida de Vainilla Bourbon	
Tarta de limón,	12,00€,
Kalamansi y mano de Buda	
Mousse de chocolate,	12,00€
Punta de sal de flor	

Menú "Bibentino" 15€ (para niños de menos de 12 años)

Carne o pescado del día con patatas fritas o puré de patatas y un postre


La tarde

Todos los días de 14:30 a 17:30.

La hora del té 11€

Bebida caliente o té frío y pastelería del día.

Pastelería del chef 7 €

Cocina completamente hecha en casa ¡ Sa borea tu comida!

Precios con impuestos incluidos. Servicio incluido. Disponemos de la lista de alérgenos.