

# 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	16,00€
Le Mimosa au mètre, Notre spécialité à partager	39,00€

#### De saison...

Soupe à l'oignon Roscoff AOP  Toast au Comté de chez Xavier	14,00€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes, Cébettes et huile d'olive d'Alexis Muñoz 	19,00€
Pâté en croûte de la Maison Pardailhé, Pickles Maison	21,00€
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	37,00€ +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	26,00€
Suprême de poulet de la Maison Lascours, Champignons forestiers et pommes Duchesse	29,00€
Côte de veau d'Aveyron et du Ségala IGP   La côte de 400g et sa sauce du moment	41,00€
Filet de bœuf Pyrénéens façon Rossini, Purée de pommes de terre façon Grand-mère	45,00€

# 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 du Lundi au Vendredi  
et de 15h à 17h30 le Samedi et le Dimanche

### Tea Time

Une ou plusieurs mignardises faites maison à choisir pour accompagner votre thé,  
café ou chocolat chaud...

N'hésitez pas à demander notre carte des mignardises.

Cuisine entièrement faite maison ☺ Bon appétit !

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