

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	21,00€
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	12,00€
Intensément vanille	
Le Café Gourmand,	12,00€
panaché de mignardises maison	
Le plateau de fromages affinés,	12,00€
3 fromages sélectionnés par François Bourgon, MOF, de la Maison " Chez Xavier"	
Supplément 1 fromage +3€, supplément 2 fromages +6€	

De saison...

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

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