




CARTE PRINTEMPS

ENTRÉES

Les incontournables...


Les Œufs Mimosa "Bleu Blanc Coeur" façon Bibent, 	10€
Ventrèche de thon	
Planche de Jambon noir de Bigorre AOP 	18€
Toast et pickles	
Foie Gras "Cuit au Torchon" de la Maison Samaran,	21€
Chutney de poire et oignons Roscoff, toast de pain	
Le Mimosa au mètre,	39€
Notre spécialité à partager	

De saison...



Os à moelle gratiné à la fleur de sel,	10€
Mesclun de salade	
Escargots géants de Bourgogne en persillade,	10€ - 20€
Par 6 ou 12	
Velouté d'artichaut au Parmigiano Reggiano,	12€
Croûtons et huile truffée	
Pressé de Raie au citron confit et câpres,	15€
Mayonnaise maison	
Gravlax de saumon aux 3 baies,	16€
Pommes de terre nouvelles et sauce Gribiche	

PLATS

Les viandes...

Tartare de boeuf Charolais au couteau,	24€
Jaune d'œuf confit, frites maison	
Suprême de poulet Label rouge, 	26€
Purée maison et son jus à la fleur de thym	
Le Cassoulet Maison du Bibent,	30€
Saucisse de Toulouse de la Maison Lascours et Canard de chez Samaran	
Bavette de bœuf Angus de la Maison Lascours,	32€
Frites maison, sauce à l'échalote, Os à moelle en option + 5,00€	
Vol-au-vent de cuisine Bourgeoise,	32€
Ris de veau, volaille et morilles	
Paleron de bœuf d'Aubrac braisé façon Rossini,	38€
Préssé de pommes de terre frit	

Les poissons...

Risotto de Fregola sarda al verde,	25€
Légumes verts de saison, chipirons grillés, huile d'olive d'Alexis Munos	
Version végétarienne disponible 	24€
Pavé de lieu noir de Bretagne croustillant,	29€
Petits pois à la française et sauce tartare	
Daurade entière de Cannes,	39€
Oignons bottes à la flamme, gnocchis artisanaux de la maison Nonna	
Lina poêlés,  , beurre blanc	




CARTE PRINTEMPS

DESSERTS

Les classiques du Bibent...

Le Millefeuille, Intensément vanille	12€
Le Café Gourmand, Panaché de mignardises maison	12€
Le plateau de fromages affinés, Sélection de la Maison " Chez Xavier" Supplément 1 Fromage +3€, Supplément 2 Fromages +6€	14€

De saison...

La Crème Brulée du Bibent Parfumée à la violette de Toulouse 	12€
Tartelette de Printemps Framboise, Litchi et rose	12€
L'île Flottante, À la vanille BIO de Madagascar, caramel	12€
Notre Choux Craquelin du Bibent, Chocolat-Praliné	12€
Le Vacherin du Bibent Fraises Guariguettes et Tagette	12€

MENU BIBENTINO

Pour les moins de 12 ans

Viande ou poisson du jour + frites ou purée + dessert

15€

SUGGESTIONS DU JOUR

N'hésitez pas à demander à votre serveur les suggestions du jour

Par notre chef Jean Fagnone 

Toutes nos viandes sont d'origine Française sauf contre indication
Prix en TTC. Service Compris. Liste d'allergènes à votre disposition