

BB CARTE D'ÉTÉ

LES ENTRÉES

L'incontournable œuf mimosa du Bibent, Servi avec de la ventrèche de thon	10€
Salmorejo de tomate noire de Crimée, (V) Tartine croustillante aux légumes d'été et huile d'olive « Alexis Munoz »	12€
La stracciatella de mozzarella, (V) Olives Taggiasche et grenade, pesto de roquette et focaccia	14€
Le poulpe grillé, Servi comme une salade, haricots verts et piquillos, aioli épicé	15€
Le ceviche de Maigre de Méditerranée, Lait de coco, mangue fraîche, pickles et citron vert	18€
La célèbre salade « césar » du Bibent, Poulet de la Maison Samaran cuit en basse température	18€
La planche de Jambon noir du Périgord AOP, Finement tranché et son pain grillé de notre boulanger	18€
Le foie gras de canard d'Occitanie de la Maison Samaran, Cuit au torchon, chutney de pêches blanches au poivre timut	21€
L'œuf mimosa du Bibent au mètre, Servi avec de la ventrèche de thon	39€

LES PLATS

Les viandes... Le tartare de bœuf race charolaise façon Sud-Ouest, Tomme de brebis, caprons, oignons rouges & frites maison	26€
Le suprême de poulet d'Occitanie de la Maison Samaran, Polenta croustillante, légumes d'été grillés et son jus de volaille au thym	26€
Le quasi de veau en basse température, Vinaigrette de jus de viande à la truffe d'été, haricots coco bio	28€
Le cassoulet Toulousain du Bibent Saucisse de Toulouse de la Maison Garcia et canard de la Maison Samaran	32€
La Bavette de bœuf Angus grillée, Sauce à l'échalotte, frites maison à la graisse de bœuf	32€
Le pigeonneau rôti façon Rossini, Brioche grillée, foie gras de canard sud-ouest poêlé, sauce vigneronne	38€

Les poissons... Le Bar de la baie de Cannes snacké, Tian de légumes d'été, espuma de beurre blanc au combava	32€
Le pavé de Thon de ligne « aller et retour », Fine purée d'avocat, jus à la tapenade et radis croquants	35€

Le végétal... Pressé d'aubergines rôties à l'huile d'olive « Alexis Munoz », (V) Épices Zaatar, condiment au Yaourt Grec, cacahuètes et herbes	17€
--	-----

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

CARTE D'ÉTÉ

LES DESSERTS

La Gourmandise au chocolat Valrhona, Confit de framboises fraîches et piment d'Espelette	12€
Une douceur estivale, Aux fruits de saison	12€
L'incontournable millefeuille du Bibent, Intensément vanillé	12€
L'onctueuse crème brûlée, Parfumée à la violette de Toulouse	12€
La délicate tartelette aux pignons de pin, Ganache montée à la fleur d'oranger, confit de figues	12€
L'île Flottante, À la vanille BIO de Madagascar, caramel	12€
Le Café Gourmand, Panaché de mignardises maison	12€
Le plateau de fromages affinés, Sélection de la Maison " Chez Xavier"	14€
Supplément 1 Fromage +3€, Supplément 2 Fromages +6€	

MENU BIBENTINO

Pour les moins de 12 ans

Viande ou poisson du jour + frites + 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