




# B

## CARTE D'ÉTÉ

### LES ENTRÉES

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

### LES PLATS

<b>Les viandes...</b>	Le tartare de bœuf race charolaise façon Sud-Ouest,	26€
	Tomme de brebis, caprons, oignons rouges & frites maison	
	Le suprême de poulet d'Occitanie de la Maison Samaran,	26€
	Polenta croustillante, légumes d'été grillés et son jus de volaille au thym	
	Le quasi de veau en basse température,	28€
	Vinaigrette de jus de viande à la truffe d'été, haricots coco bio	
	Le cassoulet Toulousain du Bibent	32€
	Saucisse de Toulouse de la Maison Garcia et canard de la Maison Samaran	
	La Bavette de bœuf Angus grillée,	32€
	Sauce à l'échalotte, frites maison à la graisse de bœuf	
	Le pigeonneau rôti façon Rossini,	38€
	Brioche grillée, foie gras de canard sud-ouest poêlé, sauce vigneronne	
<b>Les poissons...</b>	Le Bar de la baie de Cannes snacké,	32€
	Tian de légumes d'été, espuma de beurre blanc au combava	
	Le pavé de Thon de ligne « aller et retour »,	35€
	Fine purée d'avocat, jus à la tapenade et radis croquants	
<b>Le végétal...</b>	Pressé d'aubergines rôties à l'huile d'olive « Alexis Munoz », 	17€
	Épices Zaatar, condiment au Yaourt Grec, cacahuètes et herbes	

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

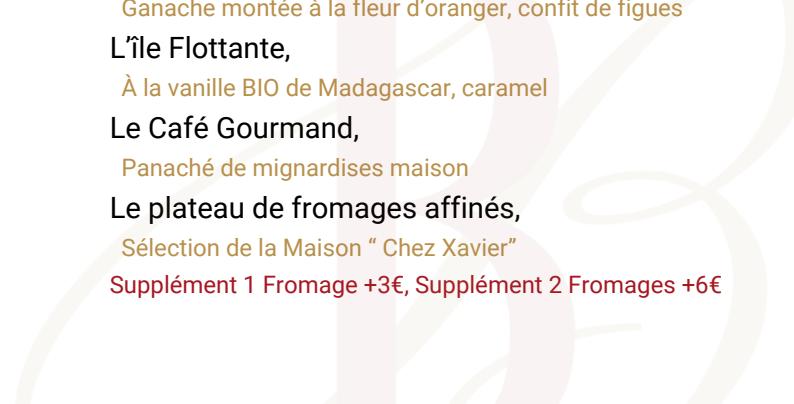


# B

## 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" Supplément 1 Fromage +3€, Supplément 2 Fromages +6€	14€



### 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

