

CARTE D'ÉTÉ LES ENTRÉES

L'Incontournable Œuf Mimosa du Bibent, Ventrèche de Thon Maison, Sucrine & Ciboulette.	10€
La Sucrine façon César, Haut de cuisse de Volaille, Bacon, Oeuf Dur & Ossau Iraty rapé.	15€
Le Céleri en rémoulade & Langoustines, Pommes Granny Smith, Amandes & Gel Citron.	16€
La Tomate Brulée, Émietté de Crabe & Ajo Blanco, Zeste de Citron Vert, Huile de Chorizo & Ajo Blanco à l'ail.	16€
La Tourte Feuilletée Cochon & Poulpe, Relevée à la Soubressade, Piquillos, Mesclun Champêtre & Jus corsé.	18€
Le Tartare de Dorade Royale & Concombre, Mariné au Vinaigre de Cidre & Sirop de Gingembre Noir.	18€
Cecina de Boeuf, Toast de Pain Grillé & Pickles Maison.	19€
Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit du Sud Ouest, Chutney de Rhubarbe & Poudre de Vanille.	21€
L'Œuf Mimosa du Bibent au Mètre, Ventrèche de Thon Maison et Ciboulette.	39€

LES PLATS

Le Jardin d'Été,  Légumes & Condiments Végétaux.	19€
Le Tartare de Boeuf Charolais au Couteau, Frites Maison à la graisse de Boeuf.	26€
Le Suprême de Volaille & Crevettes Sauvages, Courgettes Grillées, Coulis de Piquillos au Gingembre & Bisque de Crustacés.	28€
Le Pavé de Thon Grillé, Artichauts Frits, Pois Gourmand, Olives Taggiasche, Tomates Cerises Confites & Pesto de Basilic.	29€
La Soupe de Coquillages & Crustacés, Pommes de Terre, Fenouil Confit, Aioli & Petits Croûtons.	30€
Le Cassoulet du Bibent,  Élu Champion du monde du Cassoulet 2026 Confit de Canard, Saucisse de Toulouse Artisanale, Poitrine de Porc Confite & Saucisse de Couenne.	33€
La Dorade Sébaste Rôtie, Sauce Champagne, Oeufs de Saumon et Hareng, Poêlée de Légumes de Saison.	35€
Le Filet de Boeuf des Pyrénées, Purée de Pommes de Terre Maison & Sauce au Poivre.	39€
Le Magret de Canard Rôti du Sud Ouest & Foie Gras, Fricassée de Champignons, Haricots Verts, Fèves & Sauce Gastrique.	40€
La Côte de Cochon Ibérique, Déclinaison d'Aubergines & Jus de Cochon à l'Ail Noir.	42€

Par notre Chef Grégory Chomette 

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

CARTE D'ÉTÉ

LES DESSERTS

Le Nougat Glacé, Coulis d'Abricots Rôtis, Amandes Torréfiées & Tuile Croustillante.	10€
Le Vacherin à la Pêche, Confit de Pêche à la Fleur d'Oranger, Meringue & Glace Vanille.	12€
L'Île Flottante, Sélection Gault & Millau – parmi les 10 meilleures de France Caramélisée, Amandes & Crème Anglaise à la Vanille BIO de Madagascar.	12€
L'Incontournable Millefeuille du Bibent, Crème Diplôme à la Vanille de Madagascar BIO & Caramel Beurre Salé.	13€
Le Café Gourmand, Assortiment de Desserts Maison.	13€
La Mousse au Chocolat Valrhona, Chocolat Valrhona Grand Cru, Grué de Cacao, Huile d'Olive & Fleur de sel.	13€
La Tartelette Framboise & Noix de Coco, Confit de Framboise, Sablé Breton & Copeaux de Noix de coco	13€
Le Plateau de Fromages Affinés, Sélectionnés par notre Maître Fromager.	14€

Notre Chef, Grégory Chomette, tient à remercier ses partenaires :

Fromagerie Chez Xavier, Samaran, Garcia, Maison Lascours , la
Boulangerie Yves Jehanne, la Vallée des Deux Sources, Episence, les
Huiles d'olive Alexis Muñoz, ainsi que la Chocolaterie Valrhona.

Pour leurs sincères collaborations.

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

15€

Poisson du jour ou Suprême de Volaille
accompagné de frites ou légumes de saison

&

Glaces ou Mousse au Chocolat