



## Formule Spécial couvre-feu !!!!!

### Grignotages ou pour commencer...

Chipirons sautés au chorizo sur lit d'épinards frais	9,00€
6 gros escargots de Bourgogne et leurs mouillettes	14,80€
Lamelles de gouda aux truffes	10€
Terrine de lapin Bibiche	9,80€
Camembert rôti aux herbes de Provence et ses mouillettes à partager	11,20€
Fines tranches de bœuf façon Strogonoff et pommes grenailles	9,00€

### Et aussi...

Planche de Cochonnailles	20,00€
Planche de Fromages	22,00€
Planche mixte	21,00€

### Plats :

Onglet de bœuf, sauce à la fourme d'Ambert et Pommes Dauphine	18,00€
Lotte à la crème de cresson et chorizo, riz Pilaf	21,80€
Bibiche Bowl (salade de lentilles corail, tomates, Feta, poulet au pavot, lamelles de mangue et salade verte)	16,90€
Demandez notre plat du jour	

### Sucrieries :

Profiterolleeeee	9,50€
Coupe de glace et ses petites meringues maison	8,00€
Sablé aux fruits de saison sur coulis d'ananas, crème montée à la vanille	9,00€

**LA CUISINE**



Formule ENFANT  
plat & dessert 10 €

**Le plat**

Steak haché **ou** Jambon à l'os **ou** blanc de poulet

Servis avec Trois vraies Pommes Dauphine

**Le dessert**

1 boule de glace au choix et 1 gavotte

1 accès internet exceptionnel, des feutres et des

**FORMULE BIBICHE**



## **L'ASSIETTE BRUNCH... 26€**

Boisson chaude au choix

Jus d'orange

Brioche façon pain perdu aux fruits frais

Tartines, beurre et confiture

Brouillade d'œufs à l'huile de truffe

Gravlax de saumon Ou Tranches de lard fumé grillées

Salade de tomates au basilic

Comté

## **Options festives...**

Bloody mary au jus de tomate au romarin, branche de céleri et son bâtonnet de carotte 10€

Coupe de champagne Pol Roger 11€

Coupe Mimosa 12€

## **FORMULE BIBICHE**

<u>VIN ROUGE</u>	<b>14cl</b>	<b>25cl</b>	<b>48cl</b>	<b>75cl</b>
Côtes du Rhône AOP Bio <i>Les 3 Garçons</i>	5,5	9	16,5	25,5
Pays d'Oc IGP Pinot Noir <i>La Chevalière Laroche</i>	6	10	18	26
Côte de Bourg AOP Bio <i>Château Escalettes</i>	6	10	18	26
Pauillac AOP <i>Réserve Mouton Cadet</i>	9,5	17	32,5	47,5
Menetou Salon AOP <i>Le Grand Cerf</i>	8,5	15	28,5	41,5
Minervois AOP Bio <i>Domaine des Maels</i>	6	10	18	26
Pic Saint-Loup AOP <i>domaine Pech-Tort</i>	8	14	26,5	38,5
Morgon AOP Bio <i>Corcelette par M. Bouland</i>	8,5	15	26,5	38,5
 <u>VIN BLANC</u>				
Pays d'Oc IGP Bio 100% Chardonnay <i>La Chevalière Laroche</i>	5,5	9	16,5	25,5
Sancerre AOP <i>Domaine Legros</i>	8,5	15	28,5	41,5
Chablis AOP <i>Maison Henry</i>	8,5	15	28,5	41,5
 <u>VIN ROSÉ</u>				
Côtes de Provence AOP <i>Miraval</i>	8	14	26,5	38,5
 <u>CHAMPAGNE</u>				
Vigneron Bochet-Lemoine brut	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>		
Pol Roger	9	65		
Ruinart « Blanc de blanc »	11	80		
		120		

### BAR À SPRITZ 15 A 30 CL

Walcher Spritz (Limoncello Walcher Bio, Belvoir Cordial Honey et Prosecco)	9,50
Italicus Spritz (Italicus, Prosecco et Perrier)	9,50
P31 Spritz (P31, Prosecco et Perrier)	9,50
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco et Perrier)	9,50

### BAR À SHORT DRINKS ALCOOL 4 CL

New-York Sour (Jim Beam bourbon, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et vin rouge)	10
Apérol Sour (Apérol, Union mezcal, sirop de sucre de canne et jus de citron vert (peut être servi avec du blanc d'œuf))	10
Negroni (Campari, Vermouth La Quintinye rouge et gin Citadelle)	10
Penicillin (Monkey Shoulder, Union mezcal, miel et jus de citron)	12
Résistance Old Fashioned (Résistance Bas-Armagnac, Angostura bitter, sucre et eau gazeuse)	12
Tommy's Margarita au poivron (Vecindad Tequila, sirop d'agave, poivron et jus de citron vert)	10

### LES SANS ALCOOL

Thé vert Hibiscus (thé vert glacé au sirop d'hibiscus)	8
Virgin Mojito (citron vert, menthe fraîche, limonade bio)	8
Cocktail de fruits frais (fruits pressés de saison)	9

### BAR À TONIC ALCOOL 4 CL

Saffron Gin & Indian Tonic Water (accompagné d'un bâton de cannelle)	10
Gin Citadelle & Mediterranean Tonic Water (accompagné de citron jaune)	10
Roku Gin & Mediterranean Tonic Water (accompagné de citron frais et séché)	10
30&40 Double jus & Indian Tonic Water (accompagné d'une tige de romarin ou de thym)	10
Fair Vodka & Indian Tonic Water (accompagné d'une rondelle de citron vert)	10
Beach House Rhum & Indian Tonic Water (accompagné d'un zeste de pamplemousse)	10

### BAR À LONG DRINKS ALCOOL 4 CL

Dark Mule (Rum Plantation Original Dark, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
Moscow Mule (Vodka fair quinoa Bio, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
London Mule (Gin Citadelle, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
Bloody Mary (Vodka Fair, jus de tomate bio au romarin, sel de céleri, branche de cannelle)	10

## SANS ALCOOL

### Les jus de fruits

Jus de tomates romarin bio	5,80
<i>Le Coq Toqué</i> <sup>25cl</sup>	
Jus Alain Millat <sup>33cl</sup>	6,20
<i>Demandez nos parfums</i>	
Orange, pamplemousse ou citron pressé	5,50

### Les boissons fraîches

Limonade française et régionale <i>Mona</i> <sup>25cl</sup>	4,70
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro <sup>33cl</sup>	4,90
Perrier <sup>33cl</sup>	
Orangina <sup>25cl</sup> , Schweppes <sup>25cl</sup>	4,70
Thé glacé maison <sup>25cl</sup>	5,50
Café ou chocolat frappé <sup>25cl</sup>	5,20
Verre de lait froid <sup>25cl</sup>	4,50
Vittel <sup>25cl</sup>	4,50

### Les premiums *Fever Tree* <sup>25cl</sup>

Indian Tonic Water,	5
Mediterranean Tonic Water,	
Ginger Ale, Lemonade, Ginger Beer	

### Les eaux minérales

	50cl	100cl
Vittel	5	6
Eau de Perrier	5	6

### Les boissons chaudes

Café bio <i>Massaya</i> , café décaféiné	2,50
Double café bio <i>Massaya</i> , double décaféiné	5
Café crème, chocolat chaud	5
Cappucino	5,20
Chocolat ou café viennois	6
Vin chaud	5,50
Grog	6
Irish Coffee	9,50
Thé, tisane	4,50

*Demandez notre gamme de thés et tisanes Bio*

## LES APÉROS

Americano <sup>6cl</sup>	6
Kir AOC Chardonnay <sup>14cl</sup>	5,50
Kir Royal Bochet-Lemoine <sup>10cl</sup>	9,50
Salers, Porto rouge ou blanc <sup>5cl</sup>	4,50

### Les vermouths <sup>5cl</sup>

<i>La Quintinye rouge</i> , France (fait à partir de pineau des Charente rouge et de 28 plantes aromatiques)	4,50
<i>La Quintinye blanc</i> , France (fait à partir de pineau des Charente blanc et 18 plantes aromatiques)	

### Les bitters <sup>5cl</sup>

<i>Campari</i> , Italie (herbe et orange amer)	4,50
<i>Apérol</i> , Italie (orange amer)	
<i>P31</i> , France (plante amer)	

### Les anis <sup>2cl</sup>

<i>Pastis Henri Bardouin</i> , <i>Pastis 51</i> ou <i>Ricard</i>	3,80
---------------------------------------------------------------------	------

## LES BIÈRES

Pression	25cl	50cl
1664	5	8,80
1664 blanche	5	8,80
Grimbergen	5	8,80
Picon Bière	6	10

### Bouteilles

Titi parisienne bio, brune ou IPA <sup>33cl</sup>	6
Corona <sup>33cl</sup> , Desperados <sup>33cl</sup>	6,40
1664 sans alcool <sup>33cl</sup>	
Cidre Appie <sup>33cl</sup>	5

## LE BAR

## LES DIGESTIFS

### **Les cognacs** <sup>5cl</sup>

<i>Bourgoin Verseau</i> , France (fraicheur, fruits du verger et pain grillé)	9,50
<i>Delamain grande Champagne</i> , France (chic et élégant)	14

### **Le calvados** <sup>5cl</sup>

<i>Christian Drouin</i> , France (pommes, épices, amandes et pruneaux en fin de bouche)	8
--------------------------------------------------------------------------------------------	---

### **Les bas-armagnac** <sup>5cl</sup>

<i>Domaine Laballe Résistance</i> , France (rond et gourmand)	11
------------------------------------------------------------------	----

### **Les liqueurs et hybrides** <sup>5cl</sup>

La Mentheuse (menthe poivrée)	8
Get 27 (simplement)	8
Amaretto <i>Walcher</i> Bio, Italie (amande noyauté)	8
Limoncello <i>Biostilla</i> Bio, Italie (citron jaune glacé)	8
Perique, France (liqueur de tabac)	9
Maraschino, Italie (liqueur de cerise marasquin)	8
30&40, France (double jus de pommeau et de pomme)	9,50
Baileys (liqueur de whisky)	8
La Vieille Prune de Souillac	9

## LES ALCOOLS FORTS

### **Les whisky** <sup>4cl</sup>

<i>Monkey Shoulder</i> , Écosse (blended onctueux et souple)	8,50
<i>Domaine des Hautes Glaces</i> , France (single malt généreux à l'orge, boisé, terroir)	12
<i>Bruichladdich</i> , Écosse (renouveau d'Islay, single malt iodé et fruité)	12
<i>Jim Beam</i> , USA (Bourbon boisé et vanillé, enrobé par les fruits secs)	8

### **Les gin** <sup>4cl</sup>

<i>Gin Citadelle</i> , France (parfums de fleurs et d'herbes fraîches, de jasmin, de baies de genièvre, de cannelle et d'agrumes)	8,50
<i>Saffron</i> , France (élaboré à partir de safran, unique !)	8
<i>Roku</i> , Japon (jolie complexité d'agrumes et de fruits)	9

### **La vodka** <sup>4cl</sup>

<i>Fair Quinoa</i> , France (vodka bio issue du commerce équitable)	7,50
------------------------------------------------------------------------	------

### **La tequila** <sup>4cl</sup>

<i>Vecindad Tequila</i> , Mexique (agaves bleus. La terre volcanique leur apporte les minéraux nécessaires, qu'on retrouve dans le goût de cette tequila unique en son genre)	7,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### **Le ron** <sup>4cl</sup>

<i>Coloma 8</i> , Colombie (vanillé, chocolaté avec un finish de trois mois dans des fûts de liqueur de café)	8,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### **Les rums** <sup>4cl</sup>

<i>Plantation Original Dark</i> , Caraïbes Puissant, épicé, fruité et fleurs capiteuses	7,50
<i>Plantation XO</i> , Barbade Le parfum de vanille enrobe la noix de coco, un vieillissement dans des fûts de chêne français	11
<i>Bumbu</i> , Barbade (le parfum de vanille, banane et de caramel pour une gourmandise assurée)	9
<i>FairXO</i> , Bélize (note giroflée et dahlia pour une onctuosité en bouche)	9,50

### **Le rhum** <sup>4cl</sup>

<i>HSE</i> cuvée 2012 blanc, Martinique (finesse, délicatesse, suave et minéral)	9,50
-------------------------------------------------------------------------------------	------

## LE BAR