

COMMENCER EN
BEAUTÉ

À GRIGNOTER

Pimentos de Padrón 8€
Padron peppers

Mortadelle truffée 12€
Truffled mortadella

Jambon cébo ibérique 15€
Iberian ham

À BOIRE

Coupe de champagne 18€
Franck Pascal «reliance»

Apérol Spritz 10€

Negroni Manguin 15€

Vitamine mocktail 8€
Carotte, cranberry, citron, gingembre

Red lips mocktail 8€
Cranberry, fraise, framboise, citron, gingembre, vanille, eau gazeuse

MENU
BIBENDUM | 39€

♥ Tarte fine feuilletée, chèvre frais, légumes crus et grillés, praliné graines de courge, herbes fraîches
Thin flaky tart, fresh goat's cheese, raw and grilled vegetables, pumpkin seed praline, fresh herbs

♥ Risotto d'épeautre crémeux au parmesan, asperge verte, chorizo ibérique, citron confit
Creamy spelt risotto with parmesan, green asparagus, Iberian chorizo, preserved lemon

♥ Baba au parfum cointreau, marmelade d'orange, crème vanillée
Cointreau flavoured Baba, orange marmalade, vanilla cream

À L'UNITÉ

12€

22€

10€

OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE, VOUS N'AVEZ QU'À DEMANDER !

WIFI : BIBENDUM_PUBLIC | MDP : BIBENDUM84!

MENU
GARANCE | 50€

♥ Asperge vertes, cébo ibérique, sauce à l'ail des ours et huile de noisette, graines de moutarde pickles, croustillant de pain

Green asparagus, Iberian cebo, wild garlic and hazelnut oil sauce, pickled mustard seeds, bread crisp

♥ Pavé de lieu jaune caramélisé sauce citronnelle safran, crème de céleri, broccoletti grillés, condiment amande

Caramelised pollack steak with lemongrass saffron sauce, celery cream, grilled broccoletti, almond condiment

♥ Pavlova fraise, citron vert, rose

Strawberry, lime and rose pavlova

À L'UNITÉ

14€

28€

12€

MENU
LEOS | 60€

♥ Pavé de truite d'ardèche confite, petits pois mentholé, beurre blanc, livèche, lard de bigorre

Ardèche trout confit, mint peas, beurre blanc, lovage, bigorre bacon

♥ Filet de boeuf rossini, sauce périgieux, asperges blanches rôties, pomme de terre canailles

Fillet of beef rossini, périgieux sauce, roasted white asparagus, canaille potatoes

♥ Strates croustillantes choco cacahuète

Crunchy peanut and chocolate layers

À L'UNITÉ

16€

32€

14€

Espresso / Ristretto 3€
Allongé / Noisette / Déca 4€
Capuccino / Café crème / Double 6€

Double espresso / Café frappé 6€
Thé Whittington 3,50€
Infusion Whittington 3,50€