

COMMENCER EN		À BOIRE	
BEAUTÉ			
À GRIGNOTER			
Pimentos de Padrón	8€	Coupe de champagne	18€
Padron peppers		Franck Pascal «reliance»	
		Apérol Spritz	11€
		Negroni Manguin	15€
Mortadelle truffée	12€	Italicus Spritz	13€
Truffled mortadella			
Jambon cébo ibérique	15€	Vitamine mocktail	8€
Iberian ham		Carotte, cranberry, citron, gingembre	
		Red lips mocktail	8€
		Cranberry, fraise, framboise, citron, gingembre, vanille, eau gazeuse	

MENU BIBENDUM		39€	À L'UNITÉ
♥ Gaspacho de tomates, stracciatella, croutons à l'ail, basilic		12€	
Tomato gazpacho, stracciatella cheese, garlic croutons, basil			
♥ Fregola sarda crémeuse au parmesan, poêlée de champignons, pancetta grillée et noixette, brocolettis, pickles		22€	
Creamy fregola sarda with parmesan cheese, pan-fried mushrooms, grilled pancetta and hazelnuts, broccolini, pickles			
AU CHOIX :			
♥ Assortiment de fromages La maison du fromage, Halles d'Avignon		12€	
Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon			
♥ Biscuit moelleux au miel, crème diplomate au citron, prune, sorbet yaourt		10€	
Soft honey biscuit, lemon cream, plum, yoghurt sorbet			

OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE, VOUS N'AVEZ QU'À DEMANDER !
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

WIFI : BIBENDUM_PUBLIC | MDP : Bibendum84!

MENU GARANCE		50€	À L'UNITÉ
♥ Oeuf bio parfait, poêlée de courgettes et pignons de pin à la tomate confite, sauce pécorino, salade d'herbe		14€	
Perfect organic egg, pan-fried courgettes and pine nuts with sun-dried tomatoes, pecorino sauce, herb salad			
♥ Dos de cabillaud rôti, jus de favouille au vin rouge, purée de carottes et pack choï		28€	
Roasted cod fillet, crab sauce with red wine, carrot purée and pak choi			
AU CHOIX :			
♥ Assortiment de fromages La maison du fromage, Halles d'Avignon		12€	
Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon			
♥ Pavlova framboise, praliné noixette, amande, citron		12€	
Raspberry pavlova, hazelnut praline, almond, lemon			

MENU LÉOS		60€	À L'UNITÉ
♥ Crevettes black tiger, crème de patate douce au combava, vierge de fenouil aux herbes, maïs grillé		16€	
Black tiger prawns, sweet potato cream with kaffir lime, fennel sauce with herbs, grilled corn			
♥ Pavé de veau rôti, polenta crémeuse, ratatouille au basilic, jus corsé condimenté à la figue		32€	
Roasted veal steak, creamy polenta, ratatouille with basil, full-bodied sauce seasoned with figs			
AU CHOIX :			
♥ Assortiment de fromages La maison du fromage, Halles d'Avignon		12€	
Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon			
♥ Tartelette amandine mûre et myrtille, crème mousseline vanille, sorbet mûroise		14€	
Ripe almond and blueberry tartlet, vanilla mousseline cream, blackberry sorbet			

LA MAXI
CANAILLERIE

Côte de boeuf de Galice
1,200kg à partager (2 pers)
avec frites, jus de viande, moutarde de Meaux

110€