

BIBENDUM

GRIGNOTER

Houmous au zaatar, pain carasau - 8€
Hummus with zaatar, carasau bread

Mortadelle truffée - 12€
Truffled mortadella

Jambon cébo ibérique - 15€
Iberian ham

LA MAXI
CANAILLERIE

Côte de boeuf de Galice - 110€
1,200kg à partager (2 pers)
frites, jus de viande, moutarde de Meaux

Avis aux gourmands, cette superbe pièce
demande une attention particulière et au
minimum 20 minutes de cuisson

FORMULE KIDS plat + dessert / 14€ (jusqu'à 10 ans)

MENU BIBENDUM | 39€

À L'UNITÉ

♦ Crèmeux potimarron, confit d'oignons au vinaigre de xérès, stracciatella, salade d'herbes folles
Creamy pumpkin soup, onion confit with sherry vinegar, stracciatella cheese, wild herb salad

12€

☞ *Blanc* / Côte du Rhône, Domaine La Quine 2024 - 7€

♠ Risotto d'orzo au pecorino, mirepoix de légumes à la sauge, charcuterie de boeuf
Orzo risotto with pecorino cheese, vegetable mirepoix with sage, beef charcuterie

22€

☞ *Rouge* / Bourgogne, P'œuvre de perraud 2024 - 9€

♣ Assortiment de fromages La maison du fromage, Halles d'Avignon
Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon

12€

☞ *Blanc* / Muscat, Beaume de Venise, Domaine Ignace 2023 - 10€

OU

♥ Apple pie parfum d'hiver, glace vanille
Apple pie with winter spices, vanilla ice cream

10€

☞ *Blanc pétillant* / Crémant de bourgogne, Domaine deliance - 10€

MENU GARANCE

50€

À L'UNITÉ

♦ Kefta de boeuf a la menthe, yaourt au piment fumé, pickles <i>Beef kefta with mint, smoked chilli yoghurt, pickles</i> 👉 <i>Rouge / Côte du Rhône, Domaine la Florane, Échevin 2024 - 7€</i>	14€
♠ Pêche du jour rôtie, crème de céleri rave, sauce a la citronnelle, fenouil grillé, radicchio <i>Roasted catch of the day, celeriac cream, lemongrass sauce, grilled fennel, radicchio</i> 👉 <i>Blanc / Bourgogne, Chardonnay, René Bouvier 2023 - 11€</i>	28€
♣ Assortiment de fromages La maison du fromage, Halles d'Avignon <i>Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon</i> 👉 <i>Blanc / Muscat, Beaume de Venise, Domaine Ignace 2023 - 10€</i> OU	12€
♥ Pavlova crème légère à la rose, litchi, citron vert <i>Pavlova with light rose cream, lychee and lime</i> 👉 <i>Blanc pétillant / Champagne, Gérard Collin - 15€</i>	12€

MENU LÉOS

60€

À L'UNITÉ

♦ Carpaccio de St-jacques, légumes croquants, agrumes, sauce ponzu <i>Scallop carpaccio, crunchy vegetables, citrus fruits, ponzu sauce</i> 👉 <i>Blanc / Vin de France, Loire, Domaine Landron, Le Melonix 2022 - 9€</i>	16€
♠ Filet de boeuf rossini, jus truffé, pommes duchesse <i>Rossini beef fillet, truffle sauce, duchess potatoes</i> 👉 <i>Rouge / Baux de Provence, Château Romanin la Chapelle 2020 - 11€</i>	32€
♣ Assortiment de fromages La maison du fromage, Halles d'Avignon <i>Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon</i> 👉 <i>Blanc / Muscat, Beaume de Venise, Domaine Ignace 2023 - 10€</i> OU	12€
♥ Douceur chocolat, maïs grillé, amarena <i>Chocolate sweetness, roasted corn, amarena cherry</i> 👉 <i>Rouge doux / Muscat, Domaine Ignace, Le Pêché d'Émilie 2023 - 14€</i>	14€