

# LA CARTE

## ENTRÉES

- ◆ Gaspacho verde, stracciatella, croûtons, huile de saté, vinaigre balsamique 12€
- ♣ Maquereau grillé à la flamme, sauce ponzu, fenouil, kumquats 12€
- ♠ Fleur de courgette de l'île de la Barthelasse farcie d'une mousseline de cabillaud, fine de courgette au basilic, sauce au curry 14€
- ♥ Carpaccio de bœuf, pesto basilic, saladine d'herbes folles, parmesan, câpres, pignons de pin 14€

## PLATS

- ♣ Risotto d'orzo rosso, tomates et poivrons confits à l'ail et feta rôtie 22€
- ♥ Cuisse de volaille crousti fondante citron sauge, courgettes et carottes fanes rôties, crème de pois chiche au cumin, salade d'herbes et sauce tahini 22€
- ◆ Steak de thon à la plancha, sauce au poivre, purée de patate douce, pakchoï grillé 28€
- ♠ Filet de bœuf grillé, jus corsé, poêlée de girolles, oignons confits, smash potatoes 28€

## DESSERTS

- ◆ Assortiment de fromages  
*La maison du fromage, les halles d'Avignon* 10€
- ♣ Ile flottante au parfum de violette, fraises de pays 10€
- ♠ Brownie chocolat amande, crème fouettée cacao, amarena, sorbet griotte framboise 10€
- ♥ Pavlova abricot, citron, romarin 12€
- ◆ Parfait glacé vanille, noix de pécan caramélisées, chantilly lactée 12€

# MENU

# SURPRISE

# SURPRISE

LE MENU DEGUSTATION FAÇON BIBENDUM !  
(POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

---

# 65€

PAR PERSONNE

---

♥ MENU EN 4 TEMPS ♥

Produits de saisons et produits locaux à l'honneur.  
Laissez-vous surprendre, on s'occupe de tout !

*Des contraintes alimentaire  
ou un regime specifique ?*

*Mentionnez-le et la cuisine s'adapte !*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICES COMPRIS  
WIFI : BIBENDUM\_PUBLIC | MDP : Bibendum84!

# MENU

# BIBENDUM | 39€

À LA CARTE | ENTRÉE 12€ – PLAT 22€ – DESSERT 10€

## ENTRÉES

- ◆ Gaspacho verde, stracciatella, croûtons, huile de saté, vinaigre balsamique
- ♣ Maquereau grillé à la flamme, sauce ponzu, fenouil, kumquats

## PLATS

- ♠ Risotto d'orzo rosso, tomates et poivrons confits à l'ail et feta rôtie
- ♥ Cuisse de volaille crousti fondante citron sauge, courgettes et carottes fanes rôties, crème de pois chiche au cumin, salade d'herbes et sauce tahini

## DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages  
*La maison du fromage, les Halles d'Avignon*
- ♣ Ile flottante au parfum de violette, fraises de pays
- ♠ Brownie chocolat amande, crème fouettée cacao, amarena, sorbet griotte framboise

# MENU GARANCE | 50€

À LA CARTE | ENTRÉE 14€ – PLAT 28€ – DESSERT 12€ – FROMAGES 10€

## ENTRÉES

- ◆ Fleur de courgette de l'île de la Barthelasse farcie d'une mousseline de cabillaud, fine de courgette au basilic, sauce au curry
- ♣ Carpaccio de bœuf, pesto basilic, saladin d'herbes folles, parmesan, câpres, pignons de pin

## PLATS

- ♥ Steak de thon à la plancha, sauce au poivre, purée de patate douce, pakchoï grillé
- ♠ Filet de bœuf grillé, jus corsé, poêlée de girolles, oignons confits, smash potatoes

## DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages  
*La maison du fromage, les Halles d'Avignon*
- ♣ Pavlova abricot citron romarin
- ♥ Parfait glacé vanille, noix de pécan caramélisées, chantilly lactée