SÉLECTION DE FROMAGES

Comté 18/24 mois 7,5
Brie de Meaux 8
Saint-Nectaire 7
Cabécou 6

SÉLECTION DE CHARCUTERIES

Chorizo doux 8
Jambon de Porc Noir de Bigorre 13
Jambon truffé 9
Saucisse sèche fumée 7

NOS PLANCHES

Planche de fromages 18
Planche de charcuteries 20
Planche mixte 35



ALLERGÈNES

Gluten
Soja
Oeuf
Lait
Fruits à coque

FOOD

BB

@BB___RESTAURANT
BBRESTAURANT.COM
PRIX NETS

ENTRÉES

Velouté de Pleurote, croûtons à l'ail 12
Oyster mushroom velouté, garlic croutons

Œufs mayonnaise à l'ail noir, éclats de noisette, pickles d'oignons 10
Devilled eggs with black garlic mayonnaise, crushed hazelnuts, pickled onions

Gravlax de truite aux agrumes, betterave, raifort, radis noir 16
Citrus-cured trout gravlax, beetroot, horseradish, black radish

Salade de carottes, coriandre tahini, sésame façon Thaï 15
Thai-style carrot salad, coriander, tahini, sesame

PLATS

Noix de Saint-Jacques grillées, émulsion de beurre blanc, purée maison 28
Grilled scallops, white butter emulsion, homemade mash

Poulet Yassa du Chef, riz basmati 25
Chef's Yassa chicken, basmati rice

Agneau de sept heures, légumes glacés, thym fumé 27
Seven-hour lamb, glazed vegetables, smoked thyme

Steak de chou-fleur, houmous, frites de patate douce 24
Cauliflower steak, hummus, sweet potato fries

Tournedos Rossini, sauce au porto, frites maison 29
Tournedos Rossini, port wine sauce, homemade fries

Croque-Monsieur, jambon, comté, parmesan, frites, salade 25
Croque Monsieur with ham, Comté, Parmesan, fries and salad

DESSERTS

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel 12
Chocolate mousse, olive oil, sea salt

Tarte Tatin flambée au Grand-Marnier, chantilly maison 12
Grand Marnier-flambéed Tarte Tatin, homemade cream

Cheesecake façon crème brûlée 14
Crème brûlée-style cheesecake

À PARTAGER

Uniquement le soir

Pâté en croûte maison 15
Homemade pâté en croûte

Moules gratinées au beurre persillé 12
Grilled mussels with garlic-parsley butter

Os à moelle, pain à l'ail, fleur de sel 12
Bone marrow, garlic bread, fleur de sel

Poulpe grillé, beurre persillé 18
Grilled octopus, garlic-parsley butter

Houmous maison, huile d'olive, jus de citron 11
Grilled Homemade hummus, olive oil, lemon juice

Camembert rôti, thym, miel, pommes de terre grenaille 22
Baked Camembert with thyme, honey and baby potatoes

Millefeuille de pommes de terre, sauce aux cèpes 10
Potato mille-feuille with porcini mushroom sauce

Paleron de boeuf 19
Beef chuck

Croque-Monsieur, jambon, Comté, parmesan 19
Croque Monsieur with ham, Comté and Parmesan

Poêlée de champignons en persillade 9
Sautéed mushrooms with parsley and garlic

Samoussa aux légumes 12
Vegetable samosa

Salade verte, miel, moutarde 6
Green salad, honey, mustard

Frites de patate douce maison 7
Homemade sweet potato fries

Frites maison 6
Homemade fries

VINS ROSÉS

Aubert & Mathieu • Palooza — 8 / 31
IGP Pays d'Oc - Grenache Noir, Cinsault
Frais, léger, framboise, pêche, griotte et citron

Domaine Miraval • Sainte Victoire — 9,5 / 49
AOP Côtes de Provence - Grenache Noir, Cinsault Syrah
Arômes délicats de pêches blanches et melon

VIN ORANGE

Domaine Neumeyer • Cuvée L — 9,5 / 52
VDF Alsace - Nature - Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris
Equilibré, frais, agrumes, epices douces, pomme, poire

VINS PÉTILLANTS

Domaine Sérol • Turbullent — 10 / 38
VDF Loire - pétillant - Gamay
Frais, élégant, fruité, framboise

Prosecco Riccadonna • cuvée signature• Italie — 10 / 41
DOC Prosecco - Glera
Fines bulles, arômes citronné

Domaine Sérol • Espiègle — 10 / 46
VDF Loire - pétillant - Chenin
Frais, élégant, fruité, raffiné

Domaine d'Henri • 821 — 55
VDF Bourgogne - pétillant naturel - Chardonnay
Fines bulles, minéral

Hannon Devreese • Tradition — 13 / 75
Champagne brut - Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Frais, élégant, fruité, framboise

Laurent Perrier • La Cuvée — 105
AOP Champagne - brut - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Frais, élégant, fruité, framboise

BOISSONS CHAUDES

Café de spécialité LOMI "j'ai deux amours"

Espresso, Ristretto, allongé	3
Noisette	3,5
Double espresso	5,5
Café crème	6
Cappuccino	6
Latte	6
Chocolat chaud maison	6
Thés, infusions Dammann Frères	6

Sencha, Menthe, Earl grey, Breakfast Tea, Verveine, Camomille

Disponibles en Iced, déca
Lait avoine +0,50

SOFTS

Coca-Cola 33cl	6
Coca-Cola Zéro 33cl	6
Limonade Lorina 33cl	6
La French Tonic Water 25cl	6
La French Ginger beer 25cl	6
Thé glacé	6
Sirop à l'eau	4

citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, orgeat

Jus de fruit Pago 20cl — 5
pomme, orange, pamplemousse, ananas, tomate

Eaux

Abatille plate / pétillante 33cl	6
Abatille plate / pétillante 75cl	8

BIÈRES ET CIDRE

La Parisienne Blonde pression	6 / 9,5
La Parisienne Blanche pression	6 / 9,5
La Parisienne IPA pression	6 / 9,5
Panaché	6 / 9,5
Monaco	6,5 / 10
Heineken 0% 33cl	7
Cidre Brut Fils de Pomme 33cl	7

Supp sirop +0,50
Picon +1

APÉRITIFS

Ricard	5
Kir	8
Martini Rouge / Blanc	7
Campari	8
Suze	7

DIGESTIFS

Get 27 / Menthe Pastille	8
Cognac	12
Baileys	7
Génépi	12
Chartreuse jaune / vert	12
Chartreuse VEP verte	20
Limoncello	10

ALCOOLS

Rhum Barcelo Porto Cask	13
Rhum Barcelo Mizunara	13
Gin Hendricks	13
Gin The Botanist	15
Vodka Zubrowka	10
Bourbon Four Roses	10
Nikka From the barrel	12
Black Label	13
Shooter Classique	5
Shooter Premium	7

DRINKS

BB

@BB___RESTAURANT
BBRESTAURANT.COM
PRIX NETS EN EURO

COCKTAILS SIGNATURES

BARBIE 15
Sarti Rosa, Gin Bombay, sirop de rose, purée de fraise, jus de citron vert, blanc oeuf

BOBBY BROWN 16
Bourbon, liqueur de Chambord, Grand Marnier, Angostura Bitter

BAMBOU 15
Gin Bombay, sirop de concombre, jus de citron vert, sirop de basilic, gingembre, eau pétillante

COCKTAILS CLASSIQUES

BASIL SMASH 13
Gin Bombay, jus de citron vert, basilic

APEROL SPRITZ 12
(St Germain, Campari, Italicus, Sarti +2€)
Aperol, Prosecco, eau pétillante

MARGARITA / MEZCALITA *(en option)* 13
Téquila ou Mezcal, Grand Marnier, jus de citron vert

GIN TONIC 12
Gin Bombay (Henricks, Mont blanc +2€), soda tonic La French

MULE COCKTAILS 13
Vodka / Rhum / Gin, jus de citron vert, ginger beer, Angostura Bitter

ESPRESSO MARTINI 15
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop sucre de canne

NEGRONI 13
Campari, Gin Bombay, Vermouth blanc

PORN STAR MARTINI 16
Vodka, liqueur fruit de la passion, purée fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, prosecco

SOUR COCKTAILS 14
Whisky / Rhum / Gin / Pisco / Limoncello / Amaretto, jus de citron jaune, sirop sucre de canne, blanc d'oeuf, Angostura Bitter
New York sour +3

MOCKTAILS SIGNATURES

BUMBLEBEE 12
Jus de Mangue, purée fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, blanc d'oeuf

BABY GREEN 12
Sirop de Concombre, Jus de citron vert, sirop de basilic, gingembre eau pétillante

VINS ROUGES

Aubert & Mathieu • Palooza 8 / 31
IGP Pays d'Oc - Syrah, Grenache Noir, Marselan
Frais, léger, épicé

Aubert & Mathieu • Boogie Woogie 36
IGP Pays d'Oc - Grenache Noir
Frais, léger, fruité

Aubert & Mathieu • Nuba 38
IGP Pays d'Oc - Cinsault, Grenache Noir
Rond, fruité

Domaine Merieau • Bois Jacou 8,5 / 39
AOC Touraine - Gamay
Souple, léger sur les fruits rouges

Les Grandes Costes • Musardises 40
VDF Roussillon - bio - Cinsault, Grenache, Syrah
Gourmand, fruits des bois

Château Cazebonne • Entre Amis 9 / 42
AOP Graves - bio - Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Structuré, charpenté, fruits noirs

Domaine Gardiès • On s'en Fish 43
AOP Côtes Catalanes - bio - Cinsault Carignan
Délicat, frais, léger, fraises, framboises

Clos du Caillou • Le Caillou 9,5 / 44
AOC Côtes du Rhône - bio - Grenache, Syrah, Mourvèdre Cinsault
Équilibré, rond

Domaine Richaud • Cairanne Rouge 51
AOP Cairanne - Mourvèdre, Syrah, Grenache Noir, Carignan
Gourmand, fruité, épicé, mûres et prûnes

Domaine De La Croix Montjoie • Irancy 52
AOC Irancy - bio - Pinot Noir
Gourmand, légèrement boisé, groseilles, framboises

Domaine Neumeyer • Berger - Schaefferstein 55
AOP Alsace - bio - Pinot Noir
Finesse, élégance, fruits noirs, épices

Domaine Vacheron • Sancerre 62
AOP Sancerre - bio - Pinot Noir
Léger, Complexe, fruits rouges

Autres cuvées disponibles sur demande

VINS BLANCS

Aubert & Mathieu • Palooza 8 / 31
IGP Pays d'Oc - Grenache Blanc, Vermentino
Frais, léger, floral

Domaine Bonnigal-Bodet • Touraine 8,5 / 35
AOP Touraine - bio - Sauvignon Blanc
Frais, minéral, arômes d'agrumes, équilibré

Aubert & Mathieu • Palooza Tendre 8,5 / 35
IGP Pays d'Oc - Vermentino, Soréli, Floréal
Moelleux, pêche blanche, fruits exotiques

Château Campuget • Cuvée 1753 36
AOP IGP gard - Viognier
Abricot, Pêche Blanche, Chèvrefeuille

Domaine Entre Deux Grains • Les Prémices 37
Île de France - bio - Sauvignon, Chardonnay
Tension, agrumes, fraîcheur

Domaine Duvert • Clos barry 43
Bourgogne - bio - Aligoté
Floral, beurré, note saline

Les Grandes Costes • Blanc 45
IGP Saint Guilhem-le-désert - bio - Roussane, Sauvignon, Rolle, Muscat Petit Grain
Fruité, minéral, notes d'agrumes, pamplemousse

Domaine Camille Braun • Lipplesberg 45
AOP Lipplesberg - bio / biodynamie - Pinot Gris
Fraicheur, longueur, soyeux, fruits à coque mûrs

Domaine Sérol • Champtoisé 9,5 / 47
IGP Urfé - Loire - bio - Chenin
Rondeur, minéralité, fleurs blanches

Domaine d'Henri • Chablis 9,5 / 51
AOP Chablis - Chardonnay
Tension, fraicheur, salinité, fleurs blanches

Domaine Vacheron • Sancerre 62
AOP Sancerre - bio - Sauvignon Blanc
Finesse, fraicheur, agrumes, minéralité

VINS SANS ALCOOL

Aubert & Mathieu • Kisumé - Pétillant blanc 10 / 45
Fruits tropicaux, agrûmes, fleurs blanches