

## ENTRÉES

**Ceviche de daurade, huile d'olive, citron, piment d'Espelette** 16  
Sea bream ceviche – olive oil, lemons, Espelette pepper

**Œufs mayo fumée, pickles graines de moutarde, crispy de poulet** 10  
Eggs with smoked mayo – mustard seed pickles, chicken crisps

**Poireaux, sauce gribiche à l'estragon** 11  
Leeks with tarragon gribiche sauce

**Burrata, purée de petits pois, menthe** 14  
Burrata, mash green peas, mint

## PLATS

**Picanha de boeuf sauce Chimichurri, pommes de terre rôties** 29  
Picanha beef with chimichurri sauce – roasted potatoes

**Salade César, poulet pané aux cornflakes** 23  
Caesar salad, cornflakes-cruste chicken

**Cabillaud rôti à la grenobloise, fondue de poireaux, pommes de terre** 28  
Roasted cod Grenoble-style – leek fondue, potatoes

**Croque Monsieur, jambon, comté, parmesan, frites, salade** 25  
Croque-monsieur, ham and Comté cheese

**Poulet Yassa du Chef, Riz Basmati** 23  
Chicken Yassa, Basmati Rice

**Tartare de bœuf au couteau, frites, salade** 25  
Beef tartare with fries, salad

## DESSERTS

**Mousse au chocolat** 12  
Chocolate mousse

**Tarte citron, sésame noir** 12  
Lemon pie with black sesame

**Fraises Marinées, glace vanille, chantilly maison, pistaches** 12  
Strawberries, vanilla ice cream, whipped cream, pistachios

## À PARTAGER LE SOIR UNIQUEMENT !

**Pâté en croûte maison** 15  
Homemade pâté en croûte

**Couteaux en persillade** 12  
Razor clams with parsley and garlic

**Foie gras, chutney de mûres, brioche toastée** 18  
Foie gras, blackberry chutney, toasted brioche

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

**Poulpe grillé, beurre persillé** 18  
Grilled octopus, parsley butter

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

**Paleron de boeuf** 19  
Beef chuck

**Aïoli légumes croquants** 16  
Aïoli with crunchy vegetables

**Légumes grillés d'été, ricotta** 9  
Grilled summer vegetables, ricotta

**Salade verte, huile d'olive, citron** 6  
Green salad, olive oil, lemon

**Frites Maison** 6  
Homemade French fries

**Pommes de terre grenaille rôties** 7  
Roasted potatoes

*Prix nets en euros TTC service compris  
Tous nos plats sont préparés à partir de produits frais, soigneusement sélectionnés selon la saison.*

## SELECTION DE CHARCUTERIES / FROMAGES

**Planche de Fromages : Comté, St Nectaire, Brie de Meaux, Cabécou** 18  
Cheese board

**Planche de Charcuteries : Saucisse sèche fumée, Chorizo doux , Jambon  
cuit à la truffe, Jambon de porc noir de Bigorre** 20  
Charcuterie board

**Planche Mixte** 35  
Mixed board (cheese and charcuterie)

## SNACKS

### SERVICE CONTINU

**POUR LES GOURMANDS DE CHAQUE INSTANT !**

**Croque-Monsieur, Jambon, Comté, Parmesan** 19  
Croque-monsieur, Ham and Comté cheese

**Rillettes de Daurade** 10  
Sea bream rillettes

**Guacamole, Nachos** 12  
Guacamole & Nachos

**Saucisse sèche fumée** 7  
Smoked Sausage

**Comté 18/24 mois** 7,5  
Comté



**@BB\_\_RESTAURANT**  
**WWW.BBRESTAURANT.FR**