



## NOS CLASSIQUES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| OEUFS MAYO À L'AIL NOIR • ►                          | 8  |
| GRAVELAX DE TRUITE AUX AGRUMES, BETTERAVE, RAIFORT ■ | 18 |
| VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CRUMBLE DE PARMESAN ■ ♦ ►      | 10 |
| SALADE FRAICHEUR D'AGRUMES •                         | 17 |
| -                                                    |    |
| TOURNEDOS ROSSINI, FRITES MAISON                     | 29 |
| VOL-AU-VENT AUX MORILLES ♦                           | 23 |
| CABILLAUD RÔTI À LA GRENOBLOISE, FONDUE DE POIREAUX  | 25 |
| POULET YASSA DU CHEF, RIZ BASMATI                    | 19 |

## ASSIETTES À PARTAGER

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| POIREAUX MIMOSA •                           | 10 |
| PÂTÉ EN CROûTE MAISON ♦ ►                   | 15 |
| COUTEAUX EN PERSILLADE ■                    | 10 |
| OS À MOELLE                                 | 10 |
| POULPE GRILLÉ ■                             | 18 |
| PALERON DE BŒUF                             | 19 |
| MONT D'OR RÔTI, POMMES DE TERRE GRENAILLE ■ | 27 |
| MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ ■    | 15 |
| CROQUE-MONSIEUR JAMBON COMTÉ ♦ ■            | 18 |
| POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ■       | 9  |
| SUCRINE                                     | 5  |
| FRITES MAISON                               | 6  |
| PLANCHE MIXTE - CHARCUTERIES ET FROMAGES ■  | 35 |

*Tous nos plats sont préparés à partir de produits frais, soigneusement sélectionnés selon la saison.*

Lactose ■ Gluten ♦ Œuf • Fruits à Coques ►

@bb\_\_\_\_restaurant    [www.bbrestaurant.fr](http://www.bbrestaurant.fr)

Prix service compris



## CHARCUTERIES

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| CHORIZO DOUX                  | 8  |
| JAMBON PORC NOIR DE BIGORRE   | 13 |
| SAUCISSE SÈCHE FUMÉE          | 6  |
| JAMBON CUIT À LA TRUFFE D'ÉTÉ | 9  |

## FROMAGES

|                  |     |
|------------------|-----|
| COMTÉ 18/24 MOIS | 7,5 |
| SAINT-NECTAIRE   | 7   |
| BRIE DE MEAUX    | 8   |
| CABECOU          | 6   |

## DESSERTS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| MOUSSE AUX CHOCOLAT, HUILE        | 10 |
| D'OLIVE, FLEUR DE SEL ● ■ ► ◆     |    |
| ÎLE FLOTTANTE ● ■                 | 9  |
| PROFITEROLE À LA FÈVE TONKA ● ■ ◆ | 11 |

*Tous nos plats sont préparés à partir de produits frais, soigneusement sélectionnés selon la saison.*

Lactose ■ Gluten ◆ Œuf ● Fruits à Coques ►  
@bb\_\_\_restaurant    [www.bbrestaurant.fr](http://www.bbrestaurant.fr)  
Prix service compris



## COCKTAILS

|                                                                                                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Le BB</b> Gin Bombay, jus de citron, sirop de basilic / feuilles de basilic                                                                 | <b>15</b> |
| <b>Spritz</b> Aperol/Limoncello/Sarti (orange, mangue & passion)/Campari<br>(Liqueur de sureau/italicus +2€), Prosecco Riccadonna, Top Perrier | <b>12</b> |
| <b>Gin Tonic</b> Bombay (The Botanist +2€ / Hendrick's / Citadelle / Mont blanc +3€),<br>La French Tonic                                       | <b>12</b> |
| <b>Mule Cocktails</b> , Moscow Vodka Zubrowska / London Gin Bombay / Jamaican<br>Rhum Barcelo Ambre                                            | <b>13</b> |
| Top up Ginger Beer, jus de citron                                                                                                              |           |
| <b>Margarita</b> Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, agave, salt rim                                                                | <b>13</b> |
| <b>Negroni</b> Gin, Campari, Vermouth rouge                                                                                                    | <b>12</b> |
| <b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Espresso, vanille                                                                                       | <b>14</b> |
| <b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry                                                                          | <b>14</b> |
| <b>Pornstar Martini</b> Vodka, Liqueur passion, purée de passion, vanille, shot de<br>Prosecco                                                 | <b>16</b> |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>L'imprévu</b> Purée de framboise, blanc d'œuf, jus de citron, jus de pomme, basilic            | <b>13</b> |
| <b>Seconde chance</b> Purée de passion, jus de citron, d'ananas, blanc d'œuf, vanille             | <b>13</b> |
| <b>Hugo Spritz</b> Liqueur de sureau sans alcool, vin blanc pétillant sans alcool, Top<br>Badoit. | <b>13</b> |



## VINS BLANCS

|                                                                                                                                                                         |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Aubert et Mathieu · Palooza</b><br>IGP Pays d'Oc / Raisonné / Grenache Blanc, Vermentino<br><i>Frais, léger, florale</i>                                             | <b>8 / 31</b>   |
| <b>Domaine Bonnigal-Bodet - Touraine</b><br>AOP Touraine / Bio / Sauvignon Blanc<br><i>Frais, minéral, arôme d'agrumes, équilibré</i>                                   | <b>8 / 35</b>   |
| <b>Aubert et Mathieu · Hautes Pistes</b><br>AOC Limoux / Bio / Chardonnay<br><i>Rond, fruité, Beurré</i>                                                                | <b>36</b>       |
| <b>Aubert et Mathieu · Palooza Tendre</b><br>IGP Pays d'Oc / Raisonné / Vermentino, Soréli, Floréal<br><i>Frais, pêche blanche, fruits exotiques, un blanc moelleux</i> | <b>8.5 / 35</b> |
| <b>Lionel Boutié · Lune</b><br>AOP Pays d'Oc / Demeter / Viognier<br><i>Frais, abricot, miel, agrumes confits</i>                                                       | <b>8.5 / 37</b> |
| <b>Domaine de la Mongestine · Bob Singlar</b><br>VDF Provence / Nature / Vermentino, Roussane<br><i>Frais, vif, arôme de citron</i>                                     | <b>8,5 / 38</b> |
| <b>Clos des Vins d'Amour · Mar</b><br>VDF Roussillon / Bio / Grenache Blanc, Macabeu<br><i>Fruité, minéral, notes d'agrumes, Pamplémousse</i>                           | <b>9 / 42</b>   |
| <b>Domaine Camille Braun - Lippelsberg</b><br>AOC Lippelsberg / Bio - Biodynamie / Pinot Gris<br><i>Fraicheur, Longueur, Soyeux, Fruits à coques mûrs</i>               | <b>45</b>       |
| <b>Domaine Sérol - Champtoisé Chenin sur granite</b><br>IGP Urfé - Loire / Bio / Chenin<br><i>Rondeur, Minéralité, Fleurs Blanches</i>                                  | <b>9,5 / 50</b> |
| <b>Domaine Gueguen · Chablis</b><br>AOP Chablis / Traditionnelle / Chardonnay<br><i>Tension, fraîcheur, salinité, Fleur Blanche</i>                                     | <b>9,5 / 51</b> |
| <b>Domaine Vacheron · Sancerre</b><br>AOP Sancerre / Bio / Sauvignon Blanc<br><i>Finesse, Fraicheur, Agrumes, Minéralité</i>                                            | <b>62</b>       |

*Autres Cuvées Disponibles sur Demande*



## VINS ROUGES

|                                                                                                                                                                   |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Aubert et Mathieu · Palooza</b><br>IGP Pays d'Oc / Raisonné / Syrah, Grenache Noir, Marselan<br><i>Frais, léger, épicé</i>                                     | <b>8 / 31</b>   |
| <b>Aubert et Mathieu · Boogie Woogie</b><br>IGP Pays d'Oc / Raisonné / Grenache Noir<br><i>Frais, léger, fruité</i>                                               | <b>8,5 / 36</b> |
| <b>Aubert et Mathieu · Nuba</b><br>IGP Pays d'Oc / Raisonné / Cinsault, Grenache Noir<br><i>Rond, fruité</i>                                                      | <b>8,5 / 38</b> |
| <b>Domaine de la Piffaudière - Pif Rouge</b><br>AOC Touraine / Gamay<br><i>Souple, Léger Sur les Fruits rouges</i>                                                | <b>8,5 / 39</b> |
| <b>Clos des Vins d'Amour · Munt</b><br>VDF Roussillon / Bio / Grenache Noir, Carignan<br><i>Gourmand, Fruits des bois</i>                                         | <b>8,5 / 40</b> |
| <b>Famille Domaine du Salut - Salut</b><br>AOP Graves / Bio / Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon<br><i>Structuré, Charpenté, Fruits noirs</i>                     | <b>9,5 / 42</b> |
| <b>Clos du Caillou - Le Caillou</b><br>AOC Côtes du Rhône / Bio / Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault<br><i>Frais élégant, épicé</i>                             | <b>9 / 44</b>   |
| <b>Domaine Gardiès - On S'en Fish</b><br>AOP Côtes Catalanes / Bio / Cinsault Carignan<br><i>Délicat, Frais, Léger, Fraise, Framboise</i>                         | <b>43</b>       |
| <b>Domaine Camille Braun - Bollenberg</b><br>AOP Graves / Bio / Pinot Noir<br><i>Finesse, élégance, Fruits noirs, épices</i>                                      | <b>45</b>       |
| <b>Domaine Richaud - Cairanne Rouge</b><br>AOP Cairanne / Mourvèdre, Syrah, Grenache Noir, Carignan<br><i>Gourmand, Fruité, épicé, Notes de Mûres et de Prune</i> | <b>47</b>       |
| <b>Domaine de La Croix Monjoie - Irancy</b><br>AOP Irancy / Bio / Pinot Noir<br><i>Gourmand, Légèrement Boisé, Groseille, Framboise</i>                           | <b>9,5 / 51</b> |
| <b>Domaine Vacheron - Sancerre</b><br>AOP Sancerre / Bio / Pinot Noir<br><i>Léger, complexe, Fruit Rouge, Caramel</i>                                             | <b>58</b>       |

*Autres Cuvées Disponible sur Demande*



## VINS ROSÉS

### **Aubert et Mathieu · Palooza**

8 / 31

IGP Pays d'Oc / Raisonné / Grenache Noir, Cinsault

*Frais, léger, notes de Framboise, Pêche, Griotte et citron frais*

### **Chateau La Coste · Chateau Rosé**

9,5 / 47

AOP Coteaux d'Aix en Provence / Cinsault, Grenache, Syrah

*Séduisant, équilibré, complexe et frais*

### **Chateau La Coste · Chateau Rosé - Magnum**

85

AOP Coteaux d'Aix en Provence / Cinsault, Grenache, Syrah

*Séduisant, équilibré, complexe et frais*

## VIN ORANGE

### **Pépin · Coucou !**

9,5 / 48

AOP Vin d'Alsace / Nature / Gewurztraminer

*Équilibré, frais, notes d'agrumes, d'épices douces, de pomme et de poire*

## LES BULLES

### **Domaine Sérol · Turbulent**

8,5 / 38

VDF Loire / Pétillant / Gamay

*Frais, élégant, Fruité, Framboise*

### **Prosecco Riccardona · Cuvée Signature · Italie**

8,5 / 41

DOC Prosecco / Glera

*Fines Bulles, arômes citronnés*

### **Domaine Sérol · Espiègle**

9,5 / 46

VDF Loire / Pétillant / Chenin

*Frais, élégant, Fruité, Raffiné*

### **Hanon Devreese · Tradition**

12 / 70

Champagne Brut / Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay

### **Laurent Perrier**

120

AOP Champagne / Brut / Chardonnay, Pinot noir, Meunier



## BIÈRES ET CIDRES

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Demory Blonde            | 6 / 9.5 |
| Paname BC Blonde         | 6 / 9.5 |
| Paname BC Blanche        | 6 / 9.5 |
| Paname BC IPA            | 6 / 9.5 |
| Suppl. Picon             | +1      |
| Cidre Fils de Pomme 33cl | 7       |
| Heineken 0%              | 6       |

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Ricard 2cl               | 5  |
| Kir                      | 8  |
| Martini Blanc / Rouge    | 7  |
| Get 27 / Menthe Pastille | 7  |
| Baileys                  | 7  |
| Rhum Barcelo Porto Cask  | 13 |
| Rhum Barcelo Dorado      | 9  |
| Nikka from the Barrel    | 12 |
| Four Roses               | 10 |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Autres alcools sur demande     |   |
| Shooter classique              | 5 |
| Shooter création               | 7 |
| Shooter Chartreuse Verte/Jaune | 8 |

## VINS SANS ALCOOL

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| Chateau La Coste, Nooh Blanc           | 9 / 37  |
| Chateau La Coste, Nooh pétillant blanc | 12 / 63 |

## BOISSONS FRAÎCHES

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Coca, Coca Zéro 33cl       | 6   |
| Thé glacé maison           | 6   |
| Badoit 33cl                | 6   |
| Evian 33cl (supp sirop+1€) | 6.5 |
| Evian / Badoit 1L          | 8   |
| Limonade                   | 6   |
| La French                  | 6   |

Tonic / Ginger beer

|              |   |
|--------------|---|
| Jus de fruit | 7 |
|--------------|---|

Orange, Pamplemousse, Pomme,

Ananas, Tomato, Cranberry

|                   |   |
|-------------------|---|
| Archipel Kombucha | 8 |
|-------------------|---|

## BOISSONS CHAUDES

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Café, Café allongé Café Lomi | 3    |
| Noisette ■                   | 4    |
| Double espresso              | 5,5  |
| Café crème ■                 | 6    |
| Latte (iced +0.5€) ■         | 6    |
| Lait d'avoine                | +0.5 |
| Cappuccino ■                 | 6    |
| Chocolat chaud ■             | 6    |
| Thés et infusions            | 6    |

Kusmi Tea/Infusions des Pères  
Chartreux

Lactose ■ Gluten ◆ Œuf ● Fruits à Coques ▶

@bb\_\_\_\_restaurant    www.bbrestaurant.fr

Prix service compris