BABYLONIA

• RESTAURANT •

- PLANCHES À PARTAGER -

Babylonia
Tempuras, nems poulet, ailes de poulet crispy, feuilletés aux fromages
x 8 pièces 18
x 16 pièces 32

Planche mixte 28
Charcuteries & fromages sélectionnés

ENTRÉES

Burrata 11
Pesto, roquette, tomates cerises

Camembert rôti 12
Thym, miel

Foie gras sur toast 18
Chutney de figue & son pain aux fruits

L'oeuf parfait BIO 14
Oeuf mollet, crème de parmesan, (Jambon de Pays ou Saumon fumée)

SALADES

César Crispy *Possible en version tempura* 21
Salade romaine, poulet pané, tomates cerises, croutons, oignons rouges pickles, parmesan, sauce césar

Niçoise 21
Feuilles de chêne, thon, oeuf mollet bio, avocat, pommes grenailles, oignons rouges, olives, haricots verts

Périgourdine 24
Feuilles de chêne, tomates cerises, oignons rouges en pickles, foie gras, gésiers et filet de magret de canard, pommes grenailles aux épices mexicaines, vinaigrette

Veggie Burrata 21
Salade, légumes grillés, tomates cerises, oignons rouges pickles, burrata, pesto, vinaigre balsamique

MENU ENFANT – 13

-10ans

Steak haché ou poulet pané frites
+ une boisson soft (au verre : sirop à l'eau, coca, ice tea, jus...)
+ une boule de glace au choix !!

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE OU SUR NOTRE SITE INTERNET

Cuisine Contemporaine

PLATS TERRE

Filet de poulet jaune français 22
Gratiné à la mozzarella & guacamole d'avocat, crème de parmesan, mafaldine

Tartare de bœuf au couteau
Tartare de bœuf classique, frites 22
Tartare de bœuf, crème & copeaux de truffe, burrata 50g, frites 26

Brochette de bœuf 25
Marinée aux herbes, sauce aux poivres, frites

Souris d'agneau française façon BABYLONIA 29
Carottes, pommes de terre, pois chiches, riz aux petits légumes

Côte de bœuf (env. 500g) 44
Boeuf irlandais, beurre maître d'hôtel et ses oignons caramélisés, pommes grenailles rôties aux épices mexicaines, salade, sauce au poivre

LARMES du Tigre (A partager) 65
Filet de rumsteak irlandais (env. 500g), pommes grenailles rôties aux épices mexicaines, riz aux petits légumes & sa sauce larme du Tigre (soja & sésame épicé)

PLATS MER

Pavé de saumon 27
Haricots verts, crème citronnée à l'aneth

Bar entier (env. 350/400g)) 34
Pommes grenailles aux épices mexicaines & sa crème à l'ail

Fish & Chips 22
Cabillaud croustillant, frites, sauce tartare

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES + 5

Frites | Haricots verts | riz aux petits légumes | pommes grenailles | salade

SAUCES + 2

Poivre | aneth citron | Tartare | Soja & sésame épicé

PÂTES & RISOTTOS

Mafaldine à la truffe 22
Crème de parmesan, copeaux de truffe

Mafaldine aux deux saumons 22
Sauce rosée, touche d'aneth

Risotto gambas 24
Crème de parmesan, gambas royales

Lasagnes bolognaise 22
Recette traditionnelle, salade

BURGERS

Servi avec un pain brioché & des frites

Babylonia 20
Steak haché charolais 150g, salade, tomate, oignons rouges, sauce cocktail, cornichons, cheddar, poitrine fumée

Chicken 20
Poulet croustillant, salade, tomate, oignons rouges, sauce mangue curry, cheddar

Raclette 20
Steak haché charolais 150g, raclette, oignons confits, poitrine fumée

L'agneau 22
Effiloché d'agneau, crème d'ail, mozzarella

PIZZA

Base sauce tomate

Margherita 13
Mozza fior di latte, basilic

Regina 18
Mozza fior di latte, jambon aux herbes,
champignons, basilic

Calzone revisité 19
Mozza fior di latte,
(après cuisson : salade, tomate, jambon aux herbes)

Végétarienne 19
Mozza fior di latte, poivrons, courgettes, aubergines,
champignons, basilic

5 fromages 20
Mozza fior di latte, parmesan, gorgonzola, chèvre,
scarmoza fumée

Burrata 21
Mozza fior di latte, roquette, burrata,
Jambon de Pays, parmegiano reggiano, tomates confites

Bolo 19
Mozza fior di latte, viande hachée persillée, poivrons,
(après cuisson : crème fraîche d'Isigny)

Base Blanche

Poulette 19
Mozza fior di latte, filet de poulet mariné,
oignons rouges, pomme de terre, champignons

Chèvre Miel 18
Mozza fior di latte, chèvre, miel, noix

Saumon 22
Mozza fior di latte, roquette, saumon fumé,
roquette, burrata, tomates confites, parmegiano reggiano

Truffe 21
Mozza fior di latte, crème de ricotta à la truffe,
champignons & carpaccio de truffe

Raclette 19
Crème fraîche, mozza fior di latte, raclette, oignons,
pomme de terre, lard fumé

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Fromage, légumes, oeuf + 2
Charcuterie + 3
Burrata, truffe + 5

DESSERTS

Evasion citron & framboises 12
Génoise onctueuse imbibée de limoncello, compote de framboises citron, crème vanille onctueuse

Chou à la poire 11
Dés de poire confite, ganache chocolat, crème vanille et filet de caramel beurre salé

Brioche façon tiramisu 11
Brioche fondante, nuage de mascarpone vanillé, cacao et éclats d'amandes croquantes
(A savourer nature, caramel ou nutella)

Sphère au chocolat 11
Coeur caramel & spéculos, crème de peanut butter

Crème brûlée 10
Crème à la vanille de Madagascar & sa fine croûte de sucre caramélisé

Café - Thé douceurs 11 / 13
Thé vert, thé vert menthe, thé fruits rouges, thé noir...

Movenpick

Glace 1 boule 5
Glace 2 boules 8
Glace 3 boules 10
Coupe Colonnel 12

Supplément chantilly, coulis,etc 2

Parfums :


Fruit de la passion/mangue


Fraise


Citron


Pistache


Vanille


Café


Chocolat