

MENU INSPIRATION

RIBS 12.75

Côtes- levées marinées 24h, cuites à cuisson lente sous-vide et ensuite grillées, sauce BBQ sucrée, servies sur une purée de patates douces.

SALADE D'ORZO 10.50

Salade d'orzo tiède servie avec tapenade de poivrons, asperges, tomates confites, juliennes betteraves Chioggia et ciboulette, le tout nappé de sirop d'érable.

(Sauce: À base d'huile d'olive, câpres et ails rôtis)

LE SAUVAGE 12.50

Burger de bison et wapiti: pain brioche, fromage Tomme du Haut St-François (arômes de champignons forestiers), oignons caramélisés, roquette, mayonnaise au romarin.

PILONS DE CANARD CONFITS 10.75

Pilons de canard confits pendant 24h et ensuite rôtis, servis avec purée de navets et ciboulette.

(Sauce: Yogourt grec nature, crème sure, jus et zeste de lime, gras de canard, sirop d'érable)

TARTARE DE SAUMON MANGUE 13.50

Tartare de saumon à la mangue, menthe et poivrons grillés marinés au thym, servi avec un soupçon de sauce wasabi et croûtons maison.

TARTINADE DE BETTERAVE (végé et sans gluten) 9.75

Betteraves rouges broyées avec noix de Grenoble rôtis, feta et romarin, servis avec chips de tortillas de maïs

FISH' N CHIPS 12.50

Morue du Pacifique panée à la bière noire, servie avec sauce au Paprika, cornichons à l'aneth et croustilles maison.

(Sauce: Cornichons sucrés, mayonnaise maison, câpres et Paprika)

LE BABOUNE

Bar • Tapas

Le plaisir de partager