

Les
bavards



MENU

LES ENTRÉES

Œufs mayonnaise tradition bistrot – 6.5€

Œufs durs, mayonnaise maison, pickles de moutarde à l'ancienne

Poireaux fondants & œuf mollet pané et croustillant – 8.0€

Poireaux fondants, œuf mollet, vinaigrette à l'ancienne, échalotes, pickles

Pâté en croûte de tradition – 9.0€

Farce porc & volaille, pistaches, gelée, pickles de moutarde à l'ancienne

Cocktails d'avocat & crevettes roses – 11.0€

Agrumes, sauce cocktail légère, citron, pickles, huile aux herbes fraîches, œufs de saumon

Escargots de Bourgogne – 6: 9.0€ / 12: 16.0€

Beurre persillé, ail, persil, pain de campagne grillé

Os à moelle rôti – 10.0€

Fleur de sel, persil, pain de campagne grillé, pickles

Gratinée à l'oignon caramélisé – 9.0€

Bouillon corsé, croûtons, fromage gratiné, pain de campagne grillé

Œufs meurette façon bourguignonne – 9.0€

Œufs pochés, lardons, champignons, oignon grelot, vin rouge réduit, croûtons, pain de campagne grillé

LES VIANDES

Entrecôte charolaise 300g – 28.0€

Sauce béarnaise, pommes frites

Filet de bœuf – 26.0€

crème de poivre, gratin dauphinois

Magret de canard rôti aux baies – 21.0€

Réduction à l'orange, pommes sarladaises

Saucisse au couteau grillée & aligot – 22.0€

Aligot à la tome fraîche, jus corsé au thym

Tartare de bœuf charolais – 18.0€

Câpres, cornichons, échalotes, pickles, huile aux herbes fraîches, jaune d'œuf, pommes frites

Andouillette grillée – 18.0€

Purée maison au beurre, jus réduit au romarin

Coquillettes crémeuses jambon & truffe – 16.0€

Jambon de paris, crème, parmesan, crème de truffe

À partager – 32.0€/personne

Pièce du boucher selon arrivage, sauce et garniture au choix

LES SALADES

Salade gourmande du Sud-Ouest - 18.0€

Gésiers confits, lardons fumés, magret fumé, pommes grenailles, noix, vinaigrette, œufs, pickles

Grande César des Bavards - 16.0€

Suprême de volaille croustillant, romaine, parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce Caesar

Chèvre chaud gratiné - 16.0€

Pain de campagne grillé, chèvre, lardons, miel, pommes, mesclun, vinaigrette miel, œufs, pickles

Salade Paysanne - 15.0€

Pommes grenailles, champignons, œufs, pickles, échalotes confites, noix, parmesan, vinaigrette

Chou fleur rôti - 15.0€

Crème de yaourt citronnée

LES POISSONS

Daurade royale entière - 22.0€

Légumes de saison, huile d'olive, beurre blanc

Aile de raie poêlée - 18.0€

Beurre aux câpres, citron, persil, pommes vapeur

LES BURGERS

Burger Signature des Bavards - 19.0€

Bœuf charolais, Bleu d'Auvergne, poitrine fumée, oignons confits, pickles, sauce maison, frites

Burger Le Parisien - 16.0€

Bœuf charolais, Comté affiné, échalotes confites, sauce maison, frites

Supplément poitrine fumée +2.0€

SAUCES : BÉARNAISE - POIVRE - JUS RÉDUIT
AU ROMARIN - JUS CORSÉ AU THYM - VIERGE

GARNITURES AU CHOIX



GRATIN DAUPHINOIS MAISON



LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS



POMMES GRENAILLES À LA SARLADAISE



PURÉE MAISON AU BEURRE



FITES MAISON FRAÎCHES



SUCRINE VINAIGRETTE FINE

2ÈME GARNITURE + 5.0€

LES DESSERTS

Café gourmand - 10.0€

Café espresso, assortiment de mignardises

Paris-Brest revisité - 9.0€

Pâte à choux, crème pralinée, noisettes

Profiteroles au chocolat chaud - 9.0€

choux garnis de glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Crêpe Suzette flambée minute au Grand Marnier - 9.0€

Crêpes, beurre, sucre, orange, Grand Marnier

Crème brûlée vanille Bourbon - 8.0€

Crème infusée à la vanille Bourbon, sucre caramélisé

Mousse chocolat noir 60% servie à la louche - 8.0€

Chocolat noir 60%, œufs, sucre

Glaces & Sorbets - 2 boules - 6.0€ / 3 boules - 8.0€

