

QUOJOURD'HUI

À CHAQUE JOUR SON PLAT

25€

LUNDI

Parmentier de cuisse de canard

MARDI

Poitrine de cochon confite,
carottes au jus

MERCREDI

Quenelles de brochet,
sauce Nantua

JEUDI

Fricassée de volaille à l'estragon

VENDREDI

Fish & chips

DEUXIEME LIGNE

Croque-monsieur de jambon blanc et Comté 22€

Hot-dog à la française 20€

BIB Burger 25€
-bœuf, oignons caramélisés, Comté et lard croustillant-

ENTREES

Œufs mimosa	9€
Velouté de petits pois, caillé de chèvre, croûtons dorés	12€
Dorade à cru, citron / gingembre	16€
Asperges vertes de Provence servies tièdes, vinaigrette aux herbes	18€
6 escargots en persillade	12€
Crevette / avocat / romaine, sauce cocktail	16€ / XL 20€
Saumon fumé d'Écosse taillé épais, crème acidulée	18€
Chou-fleur rôti, condiment sésame	15€
Planche de charcuterie jambon sec, saucisson, terrine 'grand-mère' et grattons	14€

PLATS

Œufs cocotte, asperges vertes et petit épeautre	22€
Saumon écossais, béarnaise	27€
Maigre doré, légumes primeurs, condiment de fanes	28€
Coquillettes jambon, Comté et truffe noire	24€ / XL 28€
Tranche de boudin noir rissolée, salade de pomme gala	22€
Epaule d'agneau, légumes d'un tajine, coriandre et menthe	29€
Tartare de bœuf classique bien assaisonné	24€
Poulet fondant au citron, pomme purée	26€

POUR LES PILIERS

LA PIÈCE

Bavette aux échalotes	24€
Sauté minute de filet de bœuf aux poivres	27€

CA NE SUFFIT JAMAIS

Haricots verts, salade, pomme purée ou frites	
Garniture supplémentaire	4€

PROLONGATIONS

Comté affiné 18 mois	10€
Sorbets et glaces de saison	8€
Tarte du jour	10€
Mousse chocolat de notre Manufacture	10€
Paris-La Défense	10€
Glace vanille 'noyée' au café de notre Manufacture à Paris et praliné	10€
Savarin au rhum, Chantilly	12€

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000, le restaurant Bib & Guss ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande
HIVER 2020