

BUJOURD'HUI

À CHAQUE JOUR SON PLAT

25€

LUNDI

Parmentier de cuisse de canard

MARDI

Sauté de veau Marengo

MERCREDI

Salade Caesar de volaille et bacon croustillant

JEUDI

Ravioles de Romans, crème de parmesan et persil

VENDREDI

Fish & chips

DEUXIEME LIGNE

Croque-monsieur de jambon blanc et Comté 22€

BIB Burger 25€

-bœuf, oignons caramélisés, Comté et lard croustillant-

DU VERT

SALADES XXL

Crevette / avocat / romaine, sauce cocktail 24€

Salade de tomates anciennes, burrata et basilic 24€

ENTREES

Œufs mimosa 9€

Soupe froide de concombre, yaourt & menthe 12€

Saumon cru, oignons rouges, maïs 16€

Vitello tonnato 16€

Saumon fumé d'Écosse taillé épais, crème acidulée 18€

Pâté grand-mère 18€

POUR LES PILIERS

LA PIÈCE

Entrecôte, échalotes confites 32€

CA NE SUFFIT JAMAIS

Haricots verts, salade, pomme purée ou frites

Garniture supplémentaire 4€

PLATS

Aubergine à la flamme, quinoa, condiment coriandre 22€

Saumon écossais, béarnaise 27€

Filet de bar à l'huile d'olive, blettes et figues 34€

Coquillettes jambon, Comté et truffe noire 24€ / XL 28€

Tartare de bœuf classique bien assaisonné 24€

Poulet fondant au citron, pomme purée 26€

PROLONGATIONS

Sorbets et glaces de saison 10€

Tarte aux figues, glace pignons de pin 12€

Madeleines tiède au miel, sorbet fromage blanc 10€

Clafoutis aux prunes 12€

Paris-La Défense 12€

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
ÉTÉ 2020

