



ON MANGE !

LE MENU DU CHEF BABA, LES SAMEDIS ET DIMANCHES MIDIS.

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES MAISON DU CHEF POUR BIEN COMMENCER.
À PARTAGER... OU PAS !

LE HOUMOUS « COMME À BEYROUTH » 7
PURÉE DE POIS CHICHES MIJOTÉS À L'AIL CONFIT, JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE, POINTE DE POIVRE

LA TAPENADE DE L'OLIVIER 7
OLIVES NOIRES OU VERTES... SELON LA SAISON !
HUILE D'OLIVE, AIL ET THYM

LE SAINT-MARCELLIN RÔTI 8
SERVI AVEC DU JAMBON DE PAYS TRANCHÉ MINUTE,
SAUCE SECRÈTE DU CHEF

LE TATAKI DE THON 8
PAVÉ DE THON FRAIS, FINEMENT SAISI,
SAUCE TERIYAKI, GRAINES DE SÉSAME

LE GRILL DE BABA

VIANDES & POISSONS GRILLÉS, SERVIS AVEC NOS POMMES DE TERRE DU JOUR & UNE BELLE SALADE VERTE

LE PAVÉ DE SAUMON 16
SAUCE DU JOUR ; CUIT À LA PERFECTION !

LE MAGRET DE CANETTE 18
ROSÉ OU À POINT... PLUS FIN QUE LE CANARD !

LE THON DU CHEF 18
SAUCE DU JOUR ; AU CHOIX : MI-CUIT OU TATAKI

LA BELLE ENTRECÔTE 21
AVEC LA CUISSON DE VOTRE CHOIX !

LES SALADES REPAS

POUR UN REPAS FRAIS... MAIS GOURMAND !

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 14
GÉNÉREUSE AUMONIERE DE CHÈVRE, SALADE, TOMATES

SALADE TOMATE & BURRATA 15
BELLE BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES

LES FROMAGES

SERVIS AVEC PAIN & CONDIMENTS

LE SAINT-NECTAIRE 5
AVEC CONFITURE DE FIGUES & NOISETTES

LE GORGONZOLA 6
AVEC MIEL DE FLEURS & NOIX

L'OSSAU-IRATY 6
AVEC CONFITURE DE CERISES NOIRES & AMANDES

LE GOUDA TRUFFÉ 7
AVEC MIEL DE LAVANDE & GRAINES DE TOURNESOL

LES GLACES ARTISANALES

PARFUMS : VANILLE, FRAISE, FRAMBOISE, PISTACHE, CITRON, CAFÉ, CHOCOLAT, AMARENA

1 BOULE 3

2 BOULES 5.50

3 BOULES 7.50