# MANGER
## Printemps

## A PARTAGER.

**Planche** ..... 25€
Assortiment de charcuteries et fromages.

**Frites** ..... 5,5€
Frites maison, crème de cheddar & crispy bacon.

**Magret fumé maison** ..... 8€
Assiette de magret de canard fumé maison dans notre fumoir.

### Les Extras à partager

**Amateur** 80g. - **Maison Evrard** ..... 18€
Recette artisanale, dans les règles de l'art : tout simplement.

**Jambon de Bayonne** 80g. - **Maison Montauzer** ..... 11€
Jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois minimum, salé à la main au sel de Salies-de-Béarn et sans nitrites ajoutés.

## ENTRÉES.

**Crispy chicken** ..... 9,5€
Haut de cuisse en tempura, sauce barbecue à l'os à moelle.

**Saumon thaï** ..... 11,5€
Tartare de saumon, gingembre confit, piment doux, basilic thaï, vinaigrette à la bergamote.

**Pakchoï** ..... 7,5€
Pakchoï braisé, vierge de légumes, siphon à la citronnelle.

**Os en feu** ..... 11€
Os à moelle en gouttière, flambés sous vos yeux. Pain bio.

## ESSENTIELS.

**Steak-Frites** env. 180g. ..... 19,5€
Cœur de bavette Hereford grillée de la maison Lesage, sauce au choix. Frites maison.

**Osso bucco à la milanaise** ..... 23,5€
Jarret de veau confit dans une sauce tomate, riz au safran, gremolata.

**Cordon bleu** ..... 19€
Escalope de dinde panée, garnie de comté et de jambon blanc, condiment pesto. Frites maison.

**Sébaste** ..... 21€
Filet de sébaste, panier vapeur de légumes de saison, jus corsé de poisson.

**Tartare** ..... 18€
Bavette de flanchet taillée au couteau et ses condiments. Frites maison.

**Le Sandwich du BABE** ..... 19€
Pain de mie brioché, paleron Creekstone Black Angus confit et fumé, fromage suisse, choucroute, pickles de cornichons, yellow mustard. Frites maison.

**Cheeseburger** ..... 19€
Steak 100% HDF (150 g), lard ibérique, oignons frits, crème de cheddar, iceberg, sauce bbq maison. Pain bio de la maison Degruson. Frites maison.

**Double Cheeseburger** ..... 25€
Deux fois plus de viande, pour deux fois plus de plaisir.

**Mijoté du jour** ..... 16,5€
Une viande bien sourcée, mijotée pendant des heures. Frites maison.

**Parmigiana** ..... 15€
Gratin d'aubergines à l'italienne, tomate, basilic, mozzarella et parmesan.

## Viandes Extras. par les maisons Lesage et Evrard.

### La sélection du Babe.

**Noix d'entrecôte persillée** env. 300g. ..... 38€
Le cœur de l'entrecôte : une pièce épaisse et savoureuse, légèrement persillée.

**Côte à l'os** env 1000g. / 2 pers. ..... 95€
Côte de bœuf tendre et juteuse, avec ce qu'il faut de gras pour nourrir la viande et lui conférer un goût subtil.

**Onglet, IGP Écosse** env. 300g. ..... 34€
Viande extra tendre, nourrie à l'herbe, appréciée pour sa jutosité.

**L-bone Black Pearl maturé** env. 350g. ..... 44€
Faux filet, maturé plusieurs semaines et servi sur son os. Viande goûteuse, très tendre, aux notes subtiles de noisette.

**Côte à l'os maturée Holstein** env. 1000g. / 2 pers. ..... 145€
Côte maturée sur son os plusieurs semaines, avec un beau persillage, offrant tendreté et jutosité.

### La sélection de la Maison Evrard.

Nous partageons la philosophie de la maison Evrard : "mangez moins de viande, mangez en mieux". Un échantillon de viandes exceptionnelles, 100% françaises.

**Burger extra** ..... 25€
Haché du boucher, compotée d'oignons, Lombardino à la truffe Philippe Olivier, lardo di Colonnata, mayonnaise miel & moutarde.

**Bavette de veau** env. 250g. ..... 34€
Bavette de veau Française.

**Tomahawk de cochon** env 800g. / 2 pers. ..... 42€
Pièce légèrement persillée, tendre à la saveur riche et simple.

Nos viandes sont accompagnées de frites et d'une sauce au choix :
Confit d'échalotes & jus corsé, Maroilles, poivre, jus corsé, chimichurri
(huile d'olive, origan, ail, persil, piment rouge et citron)

## DESSERTS.

**Assortiment de fromages** - **Philippe Olivier** - ..... 12€
3 fromages sélectionnés par Romain Olivier, au gré des saisons et de ses envies.

**Véritable Dame Blanche** ..... 8,5€
Glace vanille, chantilly, chocolat chaud maison et amandes torréfiées.

**Tiramisu** ..... 8€
Biscuit imbibé de café, crème fouettée à la mascarpone.

**Tatin** ..... 8,5€
Tatin aux pommes & crème d'isigny.

**Vacherin glacé** ..... 10€
Meringue croquante, sorbet framboise & sumac, ganache verveine.

**Café gourmand** ..... 10€
Assortiment de desserts maison autour d'un café Méo - le café lillois, depuis 90 ans.

Supplément Irish Gourmand ..... + 5€

### La goutte d'eau (de vie).

L'utilisation créative de fruits, d'épices et de plantes distingue cette distillerie familiale depuis 1897.

**Nos eaux de vie du Pays Basque par la Maison Brana** 4cl ..... 11€
Framboise, Poire, Clémentine de Corse, Prune d'Ente.

BABE
Boire. Manger.

# MANGER
## Spring

## TO SHARE.

**Platter** ..... 25€
Assortment of cold cuts and cheeses.

**Fries** ..... 5,5€
Homemade fries, cheddar cream & crispy bacon.

**Homemade smoked duck breast** ..... 8€
Plate of homemade smoked duck breast from our smokehouse.

### The Maison Evrard selection

**Amateur, 80g - Maison Evrard** ..... 18€
3-month dry-aged Norman rib steak, finely sliced.

**Bayonne ham, 80g - Maison Montauzer** 80g. ..... 11€

## STARTERS.

**Crispy chicken** ..... 9,5€
Chicken thigh in tempura, bone marrow barbecue sauce.

**Thai salmon** ..... 11,5€
Salmon tartare, candied ginger, mild chili, Thai basil, bergamot dressing.

**Pakchoi** ..... 7,5€
Braised pakchoi, vegetable dressing, lemongrass siphon.

**Flaming Bone** ..... 11€
Marrow bone in a gutter, flamed in front of you. Organic bread.

## MAINS.

**Steak and chips** approx. 180g. ..... 19,5€
Hereford skirt steak heart grilled from Maison Lesage, sauce of your choice. Homemade fries.

**Osso bucco Milanese-style** ..... 23,5€
Slow-cooked veal shank in tomato sauce, saffron rice, gremolata.

**Cordon bleu** ..... 19€
Breaded turkey escalope, stuffed with Comté cheese and white ham, pesto condiment. Homemade fries.

**Redfish** ..... 21€
Redfish fillet, seasonal steamed vegetables, rich fish jus.

**Tartare** ..... 18€
Flank steak tartare, hand-cut, with its condiments. Homemade fries.

**The BABE Sandwich** ..... 19€
Brioche-style white bread, confit and smoked Creekstone Black Angus chuck, Swiss cheese, sauerkraut, pickled gherkins, yellow mustard. House-made fries.

**Cheeseburger** ..... 19€
100% HDF Lesage steak (150 g), Iberian bacon, fried onions, cheddar cream, iceberg, homemade BBQ sauce. Organic bread from Maison Degruson. Homemade fries.

**Double Cheeseburger** ..... 25€
Twice as much meat, for twice the pleasure.

**Daily Stew** ..... 16,5€
Well-sourced meat, slow-cooked for hours. Homemade fries.

**Parmigiana** ..... 15€
Italian-style eggplant gratin with tomato, basil, mozzarella, and Parme-

## EXTRAORDINARY MEAT

### The Babe's selection.

**Rib-eye** approx. 300g. ..... 38€
The heart of the rib-eye: a thick and flavorful piece, slightly marbled.

**Bone-in Rib** approx. 1000g. / 2 pers. ..... 95€
Tender and juicy beef rib, with enough fat to nourish the meat and give it a subtle taste.

**Hanger steak, PGI Scottish** approx. 300g. ..... 34€
Extra tender, grass-fed meat, appreciated for its juiciness.

**Dry-aged L-bone Black Pearl** approx. 350g. ..... 44€
Sirloin dry-aged for several weeks and served on the bone. Very tender meat with subtle nutty notes.

**Dry-aged Holstein bone-in rib steak** approx. 1000g. / 2 pers. ..... 145€
Dry-aged on the bone for several weeks, beautifully marbled, tender and juicy.

### The Maison Evrard selection

We share the philosophy of Maison Evrard: 'eat less meat, eat better meat'.
A selection of exceptional meats, 100% French.

**Extra Burger** ..... 25€
Butcher's ground beef, onion confit, Lombardino with truffle Philippe Olivier, honey & mustard mayonnaise, lardo di Colonnata.

**Veal flank steak** approx. 250g. ..... 42€

**Pork Tomahawk** approx. 800g. / 2 pers. ..... 42€
Slightly marbled, tender piece with a rich and simple flavor.

Our meats are served with chips and a choice of sauce: Maroilles, pepper, strong juice or chimichurri (olive oil, oregano, garlic, parsley, chilli pepper and lemon)

## DESSERTS.

**Assortment of cheeses** - Philippe Olivier - ..... 12€
3 cheeses selected by Monsieur Olivier, according to the seasons and his desires.

**Original Dame Blanche** ..... 8,5€
Vanilla ice cream, whipped cream, homemade hot chocolate and toasted almonds.

**Tiramisu** ..... 8€

**Tatin** ..... 8,5€
Apple tarte Tatin & Isigny cream.

**Frozen vacherin** ..... 10€
Crunchy meringue, raspberry & sumac sorbet, verbena ganache.

**Gourmet coffee** ..... 10€
Assortment of homemade desserts served with a Méo coffee - Lille's café for 90 years.

Irish Gourmand supplement ..... + 5€

### La goutte d'eau (brandy).

The creative use of fruit, spices and plants has distinguished this family distillery since 1897.

**Our eaux de vie from the Basque Country by Maison Brana** 4cl . 11€
Raspberry, Pear, Corsican Clementine, Prune d'Ente.

Alcohol abuse is dangerous for your health.

BABE
Boire. Manger.