

MANGER

Automne

À Partager.

Planche 25 €
Assortiment de charcuteries et fromages.
La frite du Babe 5,5 €
Frites maison, crème de cheddar & crispy bacon.
Magret fumé maison 8 €
Assiette de magret de canard fumé maison dans notre fumoir.

Extra. Sélection Maison Evrard

Amateur 80 g - Maison Evrard 18 €
Entrecôte normande séchée et maturée 3 mois, tranchée finement. Une pépite.

Entrées.

Flamiche 7,5 €
Petite flamiche au Maroilles, siphon maroilles, condiment framboise & bergamote.
Croquettes 9 €
Croquettes de poulet cajun & cheddar, mayo à l'ail noir.
Gambas 13 €
Gambas, sauce tartare, bisque réduite & croustillant de brick.
Os en feu 11 €
Os à moelle en gouttière, flambé sous vos yeux. Pain bio.

Essentiels.

Uniquement le midi, du lundi au vendredi.

Plat du jour 14,5 €
Croque-monsieur, salade 11,9 €
La pièce du boucher 15,5 €
Servie avec des frites maison et sa sauce signature.

Steak-frites env. 180 g 19,5 €
Cœur de bavette Hereford grillée de la maison Lesage, sauce au choix. Frites maison.
Tartare 18 €
Bavette de flanchet taillée au couteau et ses condiments. Frites maison.
Cordon bleu 19 €
Escalope de dinde panée, garnie de comté et de jambon blanc, condiment pesto. Frites maison.
Thon 19,5 €
Steak de thon grillé, crème d'oignons fumés, millefeuille de pommes de terre & pak choi braisé.
Kebab 21 €
Kebab d'agneau, pita maison, sauce blanche & pickles.
Cheeseburger 19 €
Steak 100% HDF Lesage (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.
Porchetta 16 €
Porchetta, crème de tomate à la 'nduja & millefeuille de pommes de terre.
Mijoté du jour 16,5 €
Une viande bien sourcée, mijotée pendant des heures. Frites maison.
Lasagne 15 €
Lasagne ligure au pesto, haricots verts & pommes de terre, mozzarella et parmesan.

Viandes Extras. par les maisons Lesage et Evrard.

La sélection du Babe.

Noix d'entrecôte persillée env. 300 g 38 €
Le cœur de l'entrecôte : une pièce épaisse et savoureuse, légèrement persillée.
Côte à l'os env. 1 000 g / 2 pers. 94 €
Côte de bœuf tendre et juteuse, avec ce qu'il faut de gras pour nourrir la viande et lui conférer un goût subtil.
Bavette Black Angus - Ferme Creekstone env. 300 g 42 €
Viande tendre et juteuse, au persillage délicat et à la belle profondeur aromatique. Une référence parmi les élevages américains.
L-bone Black Pearl mûré env. 350 g 44 €
Faux-filet, mûré plusieurs semaines et servi sur son os. Viande goûteuse, très tendre, aux notes subtiles de noisette.
Onglet, IGP Écosse env. 300 g 34 €
Viande extra tendre, nourrie à l'herbe, appréciée pour sa jutosité.
Côte à l'os, Blonde de Galice , env. 1 200 g / 2-3 pers. 195 €
Mûrée 3 à 4 semaines, cette viande d'exception est appréciée pour son intensité aromatique unique, ses notes épicées et iodées, et sa longueur en bouche remarquable.

WAGYU DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR COMMANDE - DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE SERVEUR.
Viande d'exception au persillage incomparable, appréciée pour sa texture fondante et sa richesse aromatique unique.

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

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

Desserts.

réalisés par notre chef pâtissier, Maxime.

Assortiment de fromages - Philippe Olivier - 12 €
3 fromages sélectionnés par Monsieur Olivier, au gré des saisons et de ses envies.
Véritable Dame Blanche 8,5 €
Glace vanille, chantilly, chocolat chaud maison et amandes torréfiées.
Tiramisu du Babe 8 €
Biscuit imbibé de café, crème fouettée à la mascarpone.
Tartelette Snickers 9 €
Crèmeux chocolat, caramel cacahuète, streusel noisette.
Poire, passion & noisette 9 €
Poires pochées, gel passion, biscuit noisette, praliné noisette.
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)

Nos eaux-de-vie du Pays basque par la Maison Brana 4 cl 11 €
Framboise, poire, clémentine de Corse, prune d'Ente. "L'utilisation créative de fruits, d'épices et de plantes distingue cette distillerie familiale depuis 1897."

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.