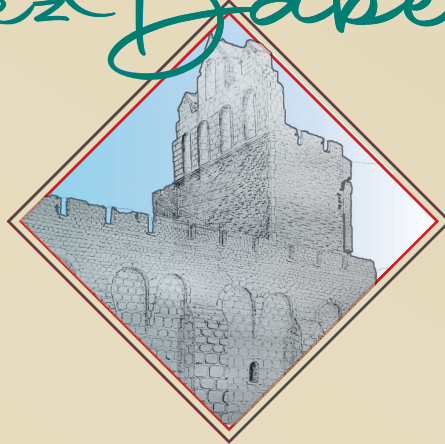


le Bistrot de l'Eglise Chez Babeth



*« Notre restaurant s'engage à utiliser
les produits les plus frais et les plus locaux possibles afin
de vous proposer une expérience culinaire optimale.*

*Nous travaillons en étroite
collaboration avec de multiples
artisans locaux.*

*Nous sélectionnons minutieusement
le meilleur du produit
et favorisons le circuit court.*

Une cuisine authentique et engagée »



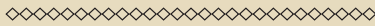
COTÉ MER

Méli mélo gambas / seiches 30.90€
*Aigre doux, soja sucré coriandre, gingembre,
riz de Camargue parfumé - PLAT SIGNATURE*

Assiette de la mer 28.90€
*Filet de daurade, seiche, gambas,
riz de Camargue parfumé, aioli*

Noix de St jacques snackées 30.90€
*Au beurre de vanille crumble de fuet
(chorizo de Camargue), riz de Camargue
parfumé, petits légumes frais*

6 gambas décortiquées 29.90€
*Au paprika fumé et Spigol anisé, baie de Timut,
riz de Camargue parfumé*

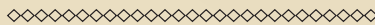


PLANCHES DE POISSONS

À LA DÉCOUVERTE
SUR NOS ARDOISES

*Un festin qui a du caractère
pour 2 personnes*

99.90€



NOS POISSONS FRAIS

(selon arrivage)

Daurade et loup
Sole de Méditerranée
Turbot
St Pierre
Langoustines
Couteaux
Palourdes

Consultez nos ardoises



*À notre chère clientèle,
aucun changement n'est possible
sur la composition de notre menu
ni sur le contenu de notre carte.*

Merci de votre compréhension.

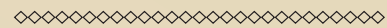
COTÉ TERRE

Gardianne De Taureau de Camargue AOP 22.50€
*« Au coeur des traditions »
Riz de Camargue parfumé*

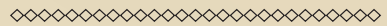


Magret de canard (français & entier) 27.90€
*Miel de Camargue artisanal & épices parfumées,
frites maison et petits légumes frais*

Pavé de taureau AOP Camargue (200 gr) 24.50€
Frites maison, sauce au choix



**D'autres viandes à votre choix
voir ardoise**



NOS HAMBURGERS

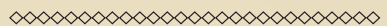
VOYAGE GUSTATIF

Hakuna Matata - signature 21.90€
*Steack charolais, lard fumé, tomate, oignons,
cornichons, fromage affiné, sauce spéciale et
frites Maison, mesclun*

Petite sirène - NEW !! 24.90€
*Poulpe parfumé, gambas décortiquées, spinata,
tomate parfumée, épices exotiques, oignons,
sauce maison pimentée, frites maison, mesclun,
fromage affiné, frites maison*

Titi & Gros Minet - NEW !! 22.50€
*Poulet croustillant, parmesan rapé, oignons,
paprika fumé, tomate, porchetta, fromage
affiné, cornichons, sauce spéciale, frites maison,
mesclun*

*«Fidèles à eux-mêmes, nos
hamburgers continuent de séduire
par leurs saveurs simples
et généreuses»*



SAUCES & SUPPLEMENTS

Sauce Roquefort 3.50€
Sauce poivre exotique 3.50€
Sauce fuet 3.50€
Frites maison 5.50€
Riz de Camargue parfumé 3.50€
Petits légumes frais 6.80€

CARTE DES BOISSONS



BIÈRES

BIÈRE PRESSION

Pietra (Corse)	25cl	4.00€
	50cl	7.50€
Monaco / Panaché	25cl	4.20€



BIÈRE BOUTEILLE



Blonde*	33cl	6.80€
Ambré*	33cl	6.80€
Sans alcool*	33cl	5.50€

*Brasserie artisanale de Camargue CAP MARCA

Crin Blanc - bière noire	33cl	6.80€
Abadia, sauvage	33cl	6.80€
Lefe Blonde	33cl	5.50€

APÉRITIFS

Lou Gardian	6cl	6.00€
Ricard / 51	4cl	4.50€
Pastis Camarguais	4cl	4.00€
Martini rouge ou blanc	6cl	6.00€
Porto	6cl	6.50€
Whisky JB	6cl	7.50€
Whisky baby	4cl	4.80€
Muscat	6cl	6.50€
Kir (cassis / framboise)	12cl	6.50€
Kir royal	12cl	11.50€
Coupe de Champagne	12cl	9.80€
Americano maison	12cl	9.50€
Spritz maison	12cl	9.50€

DIGESTIFS

Rhum blanc / ambré	6cl	8.00€
Liqueur Camarguaise	6cl	8.00€
Marc de provence	6cl	8.00€
mandarine impériale	6cl	8.00€
Get	6cl	8.00€

ALCOOLS PRESTIGE

Rhum Pura Vida Xo (Costa rica)	6cl	14.00€
Rhum Zacapa	6cl	18.00€
Rhum Anne BONNY	6cl	14.00€
Noces Royales	6cl	12.00€
Whisky	6cl	14.00€

SOFT DRINKS

Coca Cola / zéro	33cl	4.00€
Schweepes		
Tonic / agrumes	33cl	3.80€
Perrier	33cl	3.80€
Evian	33cl	3.80€
Limonade	25cl	3.80€
Fuzetea ice tea	25cl	3.50€
Jus de fruits :	25cl	3.50€

Orange, ACE, abricot, pomme, ananas.

SIROPS:

Couleurs de Provence	4cl	3.00€
----------------------	-----	-------

Fraise, menthe, orgeat, peche, grenadine, violette, citron, pac.

EAUX MINÉRALES

BADOIT / EVIAN

	50cl	4.90€
	litre	6.90€
Supp. sirop / tranche		0.50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.20€
Noisette	2.20€
Café allongé	2.50€
Double expresso	3.20€
Chocolat chaud	3.50€
Cappuccino	4.00€
Thé / infusion	4.00€

CARTE DES COCKTAILS
AVEC OU SANS ALCOOL
A VOTRE DISPOSITION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération

ROSÉS

Château de l'Ermitte d'Auzan



AOP Costières de Nîmes AB. Grenache, Cinsault

Méditerranées EYMINI

IGP Terres Du Delta de Rhone. Stes Maries de la Mer. Caladoc, Chardonnay

Domaine Mas de Rey L'ESPRIT

IGP Terre de Camargue. Caladoc, Merlot, Grenache

Domaine la Grande Sieste VDF

Rosé de rêve. Grenache, Cinsault, Syrah

Domaine de Carteyron «Malyse»

AOP Côtes de Provence. Grenache, Cinsault, Tibouren

MA SELECTION - Château d'Estoublon

AOP Les Baux de Provence. Grenache noir, Syrah, Cinsault

Domaine OTT Château Romassan

AOP Bandol. Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Château de l'Ermitte d'Auzan



AOP Costières de Nîmes AB. Syrah, Mourveche, Grenache.

Domaine JH Cazes Côtes du Rhône

AOP Côtes du Rhône. Grenache, Mourvèdre, Syrah

Domaine Clos du Serre, cuvée St Jean

AOP Terrasses du Larzac, oeillade de Cinsault, Grenache, Syrah, Carignon et Mourvèdre

Château de Lameyre - Clos Combes



AOP Pic St Loup AB Syrah, Grenache

Domaine Perroud Foudre n°5



AOP de Brouilly 100% Gamay AB

Famille Gauthier L'evêque Morgon

AOP 100 % gamay

Domaine Beurenard



AOP Chateauneuf du pape AB

Assemblage de 8 cépages appellation dominante Grenache

Domaine Seguin Manuel

AOP Les petits Noizons POMMARD 100% Pinot noir

Château de l'Ermitte d'Auzan



AOP Costières de Nîmes. Roussane, Viognier, Grenache

Mas d'Arcay Jean «L'effronté»

IGP Pays d'Oc 100% Viognier

Domaine Haut Lirou

IGP Pays d'Oc 100% Chardonnay

Domaine le Tariquet «Premières grives»

IGP Côtes de Gascogne 100% Gros Manseng

Domaine Mas d'Anglas 1280

Héritage de ce terroir camarguais. Chardonnay

Domaine Beurenard blanc



AOP Chateauneuf du pape AB

Roussane, Grenache, Clairette bourboulenc

Champagne Marquis de Pomereuil

AOP Champagne, pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Champagne Louis Roederer Brut Collection

AOP Champagne pinot noir, Chardonnay et Pinot Meunier

Champagne Ruinard Blanc de blanc Prestige

Fruits exotiques

Prosecco Doc extra brut Mellisemato

75cl
26.50€

50cl
17.00€

10cl
4.50€

25.50€

26.50€

31.00€

35.00€

47.50€

79.00€

25.50€

17.00€

4.50€

29.00€

36.00€

37.00€

39.00€

42.00€

7.50€

75.00€

13.00€

99.00€

17.00€

26.50€

17.00€

4.50€

28.00€

5.50€

26.50€

29.00€

5.50€

31.00€

74.00€

13.00€

58.00€

9.80€

125.00€

195.00€

26.00€



ROUGES

BLANCS

ENTRÉES FROIDES / CHAUDES

Soupe de poisson <i>rouille et croûtons, gruyère</i>	16.90€
Tellines façon bistrot (<i>selon arrivage</i>) <i>gingembre, Yuzu, ail et crème fraîche</i>	19.90€
Planche de taureau de Camargue <i>saucisson, fuet de taureau de Camargue, olives, cornichons</i>	17.80€
Poulpe grillé façon bistrot <i>aux saveurs exotiques</i>	23.50€
Salade Bistrot <i>jambon cru, lardons, croustillant de chèvre, copeaux de parmesan, tomates cerise, mesclun</i>	18.80€

COTE TERRE

Gardianne de taureau AOP au coeur des traditions <i>riz de camargue parfumé</i>	22.50€	
Pavé de taureau AOP 200 gr <i>frites, maison légumes d'hiver, sauce au choix</i>	24.50€	
Magret de canard français <i>miel de Camargue déglacé au vinaigre de Génépi, poivre du Sichuan, frites maison, légumes d'hiver.</i>	27.90€	
Hamburger signature «Hakuna Matata» <i>steak charolais, lard fumé, tomates confites, oignons blanc, fromage affiné, frites et sauce maison</i>	20.50€	
Sauce poivre exotique, forestière ou fuet	3.50€	
Frites maison	5.50€	
Riz de camargue	3.50€	
Légumes frais	6.80€	

D'autres viandes disponibles

(consultez notre ardoise et affichage extérieur)

COTE MER

Méli-mélo seiche et gambas - PLAT SIGNATURE <i>aigre doux, soja, sucré, coriandre, gingembre riz de camargue parfumé et légumes d'hiver</i>	30.90€
Assiette de la mer <i>filet de daurade, seiche, gambas, riz de Camargue parfumé, aioli</i>	28.90€
Gambas décortiquées <i>au paprika fumé, et spigol anisé, riz de Camargue parfumé</i>	29.90€
Noix de St-Jacques snackée <i>au beurre vanillé, riz de camargue parfumé</i>	30.90€

Sole, dorade ou loup selon arrivage
(consultez notre ardoise et affichage extérieur)

Planche de poisson spéciale Bistrot



le
Bistrot
de
l'Eglise
Chez Babeth

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Soupe de poisson, rouille et croûtons, gruyère	17,90 €
Tellines façon bistrot, gingembre, Yuzu, ail et crème (selon arrivage)	19,90 €
Poulpe grillé façon bistrot	21,90 €
Dégustation de saumon fumé, beurre, Yuzu, petit pain, parfums exotiques	22,50 €
Trilogie foie gras maison Petit, pain brioché, confiture de cerises, noires et beurre	24,50 €
Salade gourmande festive foie gras poelé, magret fumé, petite tomate, oeuf, parmesan	24,80 €





COTE TERRE / MER



Saint-Jacques, poêlée au beurre de homard et jus de langoustine,
riz de camargue parfumé et légumes d'hiver

31,90 €

Méli-mélo gambas et seiche
aigre doux, soja, sucré, coriandre, riz de camargue parfumé
et légumes d'hiver

32,90 €

Sole, dorade ou loup selon arrivage
(consultez notre ardoise et affichage extérieur)
Planche de poisson spéciale bistrot

Gardianne de taureau AOP au cœur des traditions
riz de camargue parfumé

22,50 €



Pavé de taureau AOP 200 gr
frites, maison légumes d'hiver, sauce au choix

23,90 €

Magret de canard français
miel de Camargue déglacé au vinaigre de Génépi, poivre du Sichuan,
frites maison, légumes d'hiver.

27,90 €

Hamburger signature «Hakuna Matata»
steak charolais, lard fumé, tomates confites, oignons blanc,
fromage affiné, frites et sauce maison

20,50 €

Sauce poivre, forestière ou roquefort,
Frites maison
Riz de camargue,
Légumes frais



2,50 €

5,50 €

3,50 €

8,50 €





NOS APRES MÂCHÉ GOURMANDS

Crêpe au sucre	3,50€
Crêpe marron, miel, citron	3,80€
Crêpe au Nutella	3,80€
Gaufre au sucre	3,50€
Gaufre nutella, chantilly	3,80€
Oreillettes	3,50€
Donut festif	3,50€

FRANÇAISES DE NOËL ENFANTS ET ADULTES

Vin chaud de Noël	5,50€ le gobelet
Nougat 200 gr	6,50€ la part

Café ou noisette	2,20€
Café crème	3,80€
Thé parfumé	4,00€
Chocolat maison	3,50€
Capuccino	4,00€
Nouveau - Affogatto	5,50€

**AVEC MUSIQUE
D'AMBIANCE**



*Meilleurs
Vœux*

