

TAVERNE BABYLONE

BEER BAR



FINGER FOOD

FRITES AU MUNSTER..... 6,50€

Oignons frits, Cebette

FALAFELS 8€

Sauce blanche aux herbes

GUACAMOLE & TORTILLAS..... 6€

HOUMOUS & TORTILLAS 6€

TENDERS DE CROUSTILLES-POULET 12€

Sauce ranch

ACCRAIS DE MORUE 7€

Sweet chili sauce

*Tous nos plats
sont faits maison*

ENTRÉES & SALADES

ENTRÉE

PLAT

FOIE GRAS DE CANARD 16€

Fait maison par le capitaine

LA BABYCHE 8,50€ 16,50€

Salade, chèvre pâné, lardons grillés, tomates cerises,
oignons rouges, crème de vinaigre balsamique

LA CROUSTILLE POULET ... 8,70€ 16,90€

Salade cœur de romaine, poulet pâné, oeufs durs,
croûtons, parmesan, sauce caesar maison

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE... 9,50€x6..... 18€x12

PLATS

TOUT NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
frites (+2€ avec sauce au munster),
spaetzle, salade verte, légumes ou coleslaw

ZEN BOWL | falafels ou accras 18€

Houmous, avocat, boulgour, vinaigrette citronnée au miel,

patate douce, menthe, coriandre, coleslaw, sésame noir et graines torrifiées

PICANHA DE VEAU* 24€

Sauce whisky ou beurre d'échalottes au vin rouge

(* L'aguillette de veau ou picanha, est typique de l'Amérique du sud.
Morceau de premier choix, elle offre une chair tendre et savoureuse.)

PULLED PORK BURGER 18€

Effiloché de porc français fumé maison, coleslaw,

sauce fromage blanc, pickles, bun's brioché

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU FAÇON THAÏ 22€

Lait de coco, cacahuètes et coriandre

SMASH BURGER.....18€ TRIPLE SMASH BURGER ... 22€

Double steak smashé, cheddar, pickles, sauce babylone, salade iceberg

SPAETZLE SAUTÉS SAUCE TRUFFES..... 17,80€

Éclat de bacon grillé, oignons frits et parmesan

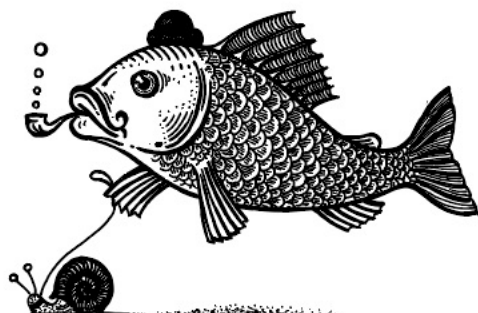
JARRET BRAISÉ SAUCE MUNSTER 24€

Sur roesti gratiné ou spaetzle

ROESTI

BASE DE POMMES DE TERRE RÂPÉES AVEC LARDONS ET CRÈME
(POSSIBILITÉ D'AVOIR SANS LARDONS)

ROESTI TOME RIBEAUPIERRE	18€
tome à l'ail des ours et lard paysan fumé	
ROESTI PULLED PORK AU CHEDDAR FONDU	17,50€
éfiloché de porc avec sauce BBQ	
ROESTI SAUMON SAUCE RAIFORT	18€
saumon, tomate, mozzarella	
ROESTI TARTARE	22€
emmental gratiné, 180GR de tartare de bœuf façon thai, cacahuètes	
ROESTI MUNSTER	17,50€
munster, lardons, crème fraîche	
ROESTI BÛCHERON	17,50€
tranche de lard, fromage râpé, crème fraîche, lardons, oeufs	
ROESTI AUX 3 FROMAGES	17,50€
gorgonzola, munster, chèvre, crème fraîche, lardons	
ROESTIFLETTE	17,50€
reblochon, fondue d'oignons, lardons, crème et vin blanc	
ROESTI MONTAGNARD	17,50€
fromage de chèvre, cubes de jambon, champignons de paris, crème fraîche, lardons	
Supplément salade verte	2,80€



ET POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 11 ANS

NUGGETS & FRITES	9€
MINI BURGER ET FRITES	12€
DEMIE TARTE FLAMBÉE	7€
DEMI ROESTI	9€

TARTES FLAMBÉES



TOUTES LES TARTES FLAMBÉES SONT À BASE DE PÂTE FINE, CRÈME,
FROMAGE BLANC ET OIGNONS

SALÉES

SIMPLE	11€
lardons	
GRATINÉE	12€
lardons, fromage râpé	
MUNSTER	12€
lardons, munster	
CHAMPIGNONS	13€
lardons, fromage râpé, champignons de paris	
CHÈVRE	13€
fromage de chèvre, tomates cerises confites, thym, crème de vinaigre balsamique	
PULLED PORK	14€
pulled pork maison, cheddar, sauce BBQ	
TARTE FLAMBÉE DU JOUR	13€

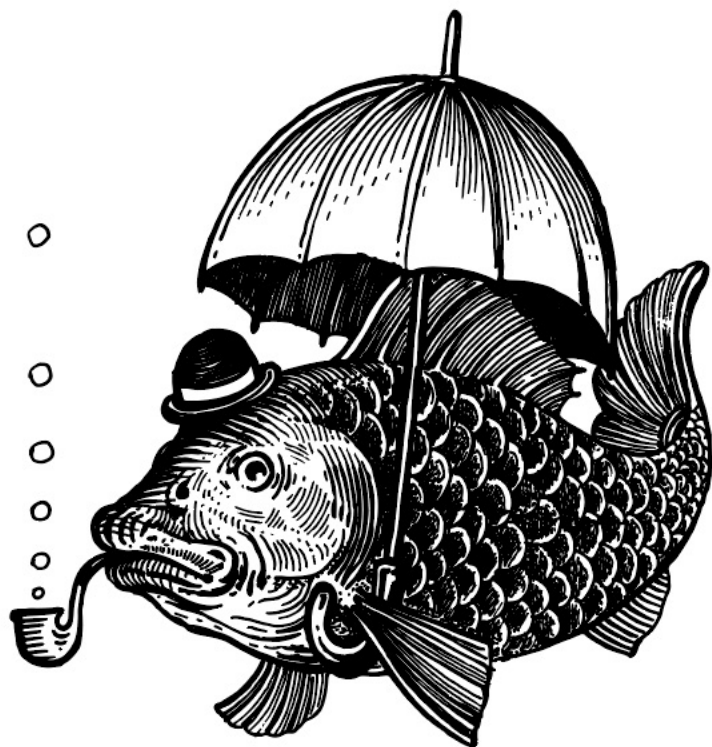
TOUTES LES TARTES FLAMBÉES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN 1/2 À 7€

SUCRÉE

POMMES CANNELLE	13€
flambée au calvados : +2€	

LES SUPPLÉMENTS

FRITES	4,50€
FRITES AU MUNSTER	6,50€
SALADE VERTE	2,80€
SPAETZLE	4,50€
COLESLAW	3,80€
LÉGUMES	5€



LES INCONTOURNABLES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 8,50€

TARTE FLAMBÉE POMMES CANNELLE 13€

flambée au calvados : +2€

CAFÉ GOURMAND 10€

assortiment de 4 desserts du moment, café ou thé au choix

GROS COOKIE MOELLEUX ET SA GLACE 8,50€

COULIS DE CARAMEL, BOULE DE GLACE COOKIE et CRÈME fouettée à la VANILLE

CHEESECAKE AU SPECULOOS 7€

au coulis de fruits rouges

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA 8,50€

avec boule de glace à la vanille et crème fouettée vanille

TORCHE AUX MARRONS 8,50€

IRISH COFFEE 9€

CLASSIC, JAMAICAN, ALSACIEN ou GRAND MARNIER

GLACES

AMARENA 9,50€

GLACE VANILLE, framboise et yaourt, meringue, cerises noires amarena
avec coulis de cerise, chantilly

DAME BLANCHE 8,90€

GLACE VANILLE, CHOCOLAT fondu et chantilly

CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS 8,90€

GLACE CHOCOLAT ou café avec CHOCOLAT chaud ou café, chantilly

NUTSY 8,90€

GLACE COCO, pistache et noisette, coulis de caramel, chantilly

LA BOULE 2,50€

SUPPLÉMENT CHOCOLAT fondu, coulis fruits rouges, caramel ou chantilly : 1€

PARFUMS DE GLACES ARTISANALES :

(GLACES DES ALPES)

VANILLE, CHOCOLAT VALRHONA, fraise, framboise, COCO, pistache, café, mangue, yaourt, noisette, marron,
RHUM-RAISIN, CITRON, CARAMEL, COOKIES