



B

CHRISTIAN CONSTANT

LA CARTE

Entrée 13€

- * Œufs Mimosa comme autrefois
- * Crème de potiron aux brisures de châtaignes
- Tartare d'huitre, saumon et Saint Jacques relevé au gingembre
- Terrine de kako et foie gras de canard, lentilles vertes du Puy
- Chiffonnade de tourteau et crevette, citron et coriandre
- Ravioli de langoustine, mousseline d'artichaut et bisque de homard
- Le pâté en croûte de foie gras de canard en gelée de Jurançon
- La salade César comme au Ritz
- L'œuf en meurette aux petits oignons et champignons
- Foie gras de canard confit aux épices, chutney de fruits de saison
- Croustillant de gambas au basilic
- Croque-Monsieur Christian Constant

Plat 27€

- * Fricassée de chipirons au chorizo, risotto de pâte au parmesan
- * Daube de joue de bœuf au vin rouge et carottes fondantes
- Coquilles Saint Jacques rôties tout simplement au beurre demi sel
- Faux filet de bœuf du Limousin à l'échalote, purée de pomme de terre et cœur de sucrine
- Entrecôte de veau au verjus, carottes et giroles en persillade
- Volaille au beurre d'herbe rôtie à la broche, gratin de macaroni
- Pavé de cabillaud rôti, légumes de saison vapeur, sauce aioli
- Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc
- Tête de veau, langue et cervelle sauce Gribiche
- Cassoulet Montalbanais de mon apprentissage façon Marcel Delmas

Dessert 10€

- * Minestrone de fruits exotiques
- * Millefeuille léger caramel laitier au sel de Guérande
- La Fabuleuse Tarte au Chocolat
- Savarin au rhum vieux, chantilly maison
- Tarte citron meringuée, orange et citron vert
- La traditionnelle île flottante
- Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud
- Gaufre croustillante à la Chantilly, caramel ou chocolat
- Tarte aux fruits de saison
- La tomme de brebis de notre fromager

Entrée + Plat + Dessert 47€

*Entrée + *Plat + *Dessert 33€

à choisir parmi les astérisques

Prix nets TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine France Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts





CHRISTIAN CONSTANT

Le Bibent au fil de la journée....

Le petit-déjeuner Business – 8€

Tous les jours de 7h à 11h

Votre choix de thé, café ou chocolat
Agrumes frais pressés (Orange, Citron jaune)
Croissant au beurre

Le petit-déjeuner du Bibent – 18€

Tous les jours de 8h à 11h

Votre choix de thé, café ou chocolat
Agrumes frais pressés (Orange, Citron jaune)
Baguette Parisienne et Croissant au beurre
Confitures de Christine Ferber + Miel Artisanal de Lilian Sinde + Beurre Xavier
Fruits frais de saison
Yaourt nature
Ardigazna de la ferme Barnetxia
Jambon de Bayonne
L'œuf de poule à votre convenance

Prix nets TTC service compris

Toutes nos viandes sont d'origine France Tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



Tea-Time – 9.50€

Tous les jours de 15h00 à 18h00

Une boisson chaude au choix
+
Une pâtisserie du Jour

La carte du Bibent est en service continue, n'hésitez pas à nous la demander



Happy Hour

Tous les jours de 18h à 20h

“ tous les cocktails à moitié prix “

LES COCKTAILS

12€

OCTOBER

Rhum ambré, verveine, gingembre, citron vert

MANDARIN SOUR

Tequila, mandarine Napoléon, bitter agrumes

BOTANIC GARDEN

Gin, St Germain, nectar de poire, orange pressée, romarin

GINGER CHAMPAGNE

Champagne, tequila, gingembre, citron vert

PINK CITY

Gin, violette, St Germain, myrtille

LE SPRITZ DU BIBENT

Apérol, Campari, crémant du Val de Loire

CITRUS PASSION

Vodka, limoncello, orange pressée, fruits de la passion

LES GINS & TONIC - 4cl

LE POINT G - Toulouse, France - 13€

Rond, floral, notes de violette, spiruline, écorces d'orange

BRANA - Pays Basque, France - 14€

Végétal, ample et tonique, relevé au piment d'Espelette

MARE - Barcelone, Espagne - 12€

Harmonieux et équilibré, touches de romarin, basilic et thym

G'VINE - Charente, France - 13€

Élegant et frais, élaboré à partir de raisins blancs et fleur de vigne

HENDRICK'S - South Ayrshire, Ecosse - 13€

Aromatique, notes de pétales de rose et de concombre

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 6€

COCKTAIL DE FRUIT

Fruits frais du moment

YUZU LEMONADE

Limonade, yuzu, citron vert eau gazeuse

DOUCEUR D'AUTOMNE

Pomme, poire, miel, basilic

RED BOOST

Betterave, myrtille, cranberry



De quoi grignoter... 6€

Rilette de sardines au beurre demi-sel

Tarama légèrement fumé

Houmous fait maison

Petit pâté de campagne (100g)

Petit boudin à l'ancienne (100g)

A partager... 19€

Foie gras de canard (130g)

LES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2.40
Noisette	2.70
Café crème	3.80
Cappuccino	3.80
Latte macchiato	5.50
<i>(nature, popcorn, banoffee, châtaigne)</i>	
Chocolat chaud	4.30
Double expresso	4.30
Thé Mariages Frères, infusion	4.30
Irish coffee	9.50

LES THES MARIAGE FRERES

CASABLANCA	
<i>Thé vert à la menthe thé parfumé à la bergamote</i>	
DARJEELING HIMALAYA	
<i>Thé niché à 2360 mètres, infusion rappelant le muscat</i>	
EARL GREY IMPERIAL	
<i>Darjeeling de printemps parfumé à la bergamote</i>	
ENGLISH BREAKFAST TEA	
<i>Aromatique coloré et corsé</i>	
THÉ A L'OPERA	
<i>Thé vert aux parfums de fruits rouges et d'épices</i>	
FUJIYAMA	
<i>Thé vert du japon</i>	
MARCO POLO	
<i>Thé parfumé aux fruits et fleurs de chine</i>	
ROUGE METIS	
<i>Thé rooibos rouge fruité, épicé et fleuri, agrumes et lavande</i>	

LES EAUX

LES FILTRES

Eau FRESH plate 50cl	2.80
Eau FRESH pétillante 50cl	3.30

LES MINERALES

Vittel 25cl	4
Perrier 33 cl	4.30
Thonon 75cl	6.50
Chateldon 75cl	6.50

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, coca-cola Zéro 33cl	4.30
Orangina, Schweppes, Ice Tea 25cl	4
Sirop à l'eau Monin	3.50
Jus de fruits	4.30
<i>(Ananas, pomme, tomate, poire, abricot 25cl)</i>	
Agrumes frais pressés 20cl	5.20
Limonades Artisanales - bio - « La délicateuse »	5.50
<i>(Nature, Orange, Sureau ou myrtille)</i>	
Les cocktails sans alcool	6

LES BOISSONS

LES APERITIFS

Ricard, Pastis 51, Martini, Suze, Campari	5
Floc de Gascogne blanc, rouge	6
Lillet blanc, rosé	6
Porto Offley tawny / white	6.50
IGP Côtes de Gascogne	5.50
<i>Domaine du Tariquet « Premières Grives »</i>	
AOP Banyuls blanc Cornet & cie	8.50
AOP Banyuls rouge Parcé frères Rimage	8.50
AOP Saint-Jean de Minervois Dom. Barroubio	7.50

LES BIERES PRESSION (25 cl/50cl)

1664	4.20 / 7.50
Grimbergen blanche	4.50 / 8
La bière du moment	4.50 / 8

LES BIERES EN BOUTEILLE (33cl)

Brasserie d'Olt Aubrac blonde	5.50
Brasserie d'Olt Aubrac "Sabètz que lèu..."	6

LES PETILLANTS & CHAMPAGNES

A la coupe (12,5cl)

AOP Bugey-Cerdon demi-sec rosé	7
<i>Domaine de la Dentelle</i>	
Henriot Brut	13
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	14
Drappier, Rosé de Saigné	15

A la bouteille (75cl)

AOP Bugey-Cerdon demi-sec rosé	45
<i>Domaine de la Dentelle</i>	
Henriot Brut	75
Drappier Rosé de saignée	90
Nicolas Feuillatte Brut réserve	80
Nicolas Feuillatte Rosé	105
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs 2008	110
Nicolas Feuillatte Palme d'or vintage 2004	155
Pommery Cuvée Louise 2004	175
Deutz Amour de Deutz 2007	330

LES WHISKYS (4cl)

Jameson (Blend, Irlande)	9
Jack Daniel's N.7 (Tennessee whiskey)	10
Monkey Shoulder (Blend, Ecosse)	11
Nikka from the barrel (Blend, Japon)	11
Talisker (Single malt, Ecosse)	13
Lagavulin 16 ans (Single Malt, Islay)	15

ARMAGNAC & BAS ARMAGNAC (4cl)

Marcel Trepout « 20 Ans »	8.50
Delord « Hors d'âge »	9
Delord « 25 Ans »	10
Delord « L'authentique »	12
Delord « XO Premium »	15

COGNAC (4cl)

Frédéric Bourgoïn	
<i>Cognac de vigneron nature, non filtré, non coloré, non sucré</i>	
Verseau	10
Microbarrique 1994	19
Delamain	
X.O « Pale & Dry » Grande Champagne	15

VODKA (4cl)

Absolut blue	9
Belvedere	13
Grey goose	14

RHUM (4cl)

Diplomatico (Venezuela)	10
Pacto Navio (Cuba)	11
Kraken black (Caraïbes)	13
Zacapa 23 ans (Guatemala)	14

LES EAUX DE VIE (4cl)

Alain Servat (Ariège, Artisan distillateur)	11
<i>Poire, Prune, Abricot, Myrtille</i>	
Brana (Pays Basque)	12
<i>Framboise</i>	
Chartreuse	9
Limoncello	7

LA CARTE DES VINS

Les vins blancs

12.5cl / 50cl / 75cl

Sud-Ouest

AOP Gaillac - vin biologique - 29

L'enclos des Braves « Gourmands » 2016 34

AOP Jurançon sec - vin biologique - 34

Domaine Cauhapé « Chant des Vignes » 2016

AOP Jurançon doux - vin biologique - 7,50 / 30 / 45

Domaine Cauhapé « Ballet d'Octobre » 2016

Languedoc-Roussillon

IGP Cévennes - vin biologique - 5 / 20 / 29

Mas Bres « Stella » 2017

IGP Côtes Catalanes - vin biologique - 35

Olivier Pithon « Mon P'tit Pithon »

AOP Corbières 6 / 24 / 34

Château La Voulte-Gasparets 2016

AOP Côteaux du Languedoc - vin biologique - 36

Domaine Coston « Terrasses Blanches » 2017

AOP Côtes du Roussillon - vin biologique - 39

Domaine Laguerre « Eos » 2017

Vallée du Rhône

AOP Crozes-Hermitage 56

Domaine Habrard 2016

Vallée de la Loire

AOP Sancerre 7.50 / 30 / 45

Domaine Lucien Crochet « les Calcaires » 2016

Bourgogne

AOP Chablis 7 / 28 / 42

Domaine de Chaude Ecuille 2015

AOP Mâcon-Chaintré - vin biologique - 46

Dominique Cornin « tradition » 2016

AOP Bourgogne 47

Domaine Moissenet Bonnard « Les Chazots » 2016

Espagne

DO Penedes - vin biologique - 46

Albet I Noya « Fanio » 2016

DO Jerez 75

Ximenez Spinola « Exceptional Harvest » 2015

Le vin rosé

12.5cl / 50cl / 75cl

AOP Pic Saint Loup 5 / 20 / 28

Mas de Jon 2017

Les vins rouges

12.5cl / 50cl / 75cl

Sud-Ouest

AOP Madiran 4,50 / 18 / 26

Domaine Sergent « Tradition » 2015

AOP Fronton - vin biologique - 32

Château Saint-Louis « Tradition » 2016

Languedoc-Roussillon

AOP Minervois 30

Villa Saint Roch « Quartet » 2016

AOP Corbières - vin biologique - 35

Château La Baronne « les Lanes » 2015

AOP Saint Chinian - vin biologique - 6 / 24 / 34

Domaine Canet Valette 2017

AOP Collioure 36

Domaine Les Clos de Paulilles 2017

AOP Pic Saint Loup 37

Mas de Jon « Aparté » 2015

AOP Côteaux du Languedoc - vin biologique - 40

Domaine Le conte des Floris « Sy Rah Noirs » 2016

AOP Terrasses du Larzac - vin biologique - 59

Domaine Coston « L'Arboussas » 2015

Bourgogne

AOP Mâcon - vin biologique - 48

Domaine Guillot-Broux 2016

AOP Bourgogne 48

Domaine Moissenet Bonnard « L'Oncle Paul » 2016

Bordeaux

AOP Pessac-Leognan 7 / 28 / 42

Château Naudin-Larchey 2014

AOP Graves 55

Château Magence 2009

AOP Saint-Emilion Grand Cru 65

Château Franc Grâce-Dieu 2011

Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes 32

Domaine Yves Cuilleron « Vignes d'à côté » 2017

AOP Vacqueyras - vin biologique - 49

Domaine Fontavin « Tradition » 2016

AOP Visan Côtes du Rhône Village - vin biologique - 52

Domaine Rémi Pouizin « Garrigues » 2015

Vallée de la Loire

AOP Bourgueil - vin biologique - 6 / 24 / 36

Robert et Marcel « Coq'licot »

Espagne

DO Almansa - vin biologique - 4 / 16 / 24

Bodega Piqueras « Coleccion » 2016



BEST OF BIBENT



55€

Votre apéritif offert : un verre de pétillant AOP Bugey Cerdon, domaine de la Dentelle

Entrée, 2 plats, dessert, 2 verres de vin, eau minérale, café/thé et mignardises inclus



Tartare de saumon, bar & huîtres relevé au gingembre et citron

~

Raviole de langoustines, mousseline d'artichaut, coulis de crustacé

~

Pommes de terre caramélisées farcies aux pieds de porc

~

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

~

Café, thé, infusion et mignardises



2 verres de vin, blanc et rouge, selon la sélection de notre sommelier