

POUR BIEN COMMENCER !

COCKTAILS - 9€

SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

PISCO SOUR

Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf

LE CUCUMBER

Gin, concombre, citron vert, tonic

LE COSMO

Cointreau, Vodka, citron vert, Cranberry

OLD FASHIONED

Whisky, Bitter, Angostura, zeste d'orange, cassonade

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

MARGARITA

Tequila, Cointreau, citron vert

NEGRONI

Campari, Vermouth rouge, Gin

GODFATHER

Scotch, Amaretto

SILVER FIZZ

Gin, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, blanc d'œuf

MOJITOS - 9€

CLASSIC MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

MOJITO FRUITS ROUGES

MOJITO FRUITS DE LA PASSION

MOJITO LITCHI

BIG BABEL MOJITO - 12€

Un grand Mojito avec du prosecco à la place de l'eau gazeuse !

VIRGIN - 7€

CHIARA MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

LILI POP

Jus de banane, jus de poire, crème de coco, sirop de kiwi

FLOWER POWER

Jus d'ananas, sirop de grenadine, fleur d'oranger

BIERES

PRESSIONS

Vedett Blonde

25cl : 3.5€ / 50cl : 6€

Chouffe

25cl : 4,5€ / 50cl : 7€

BOUTEILLES

Duvel

33cl : 5€

Liefmans Fruitesse

25cl : 4€

Chouffe

33cl : 5€

Mc Chouffe

33cl : 5€

Vedett Extra White

33cl : 5€

ENTRÉES

BROUILLADE AUX TRUFFES D'ETE	10€
INSALATA DE POULPES DE ROCHE Légumes croquants, et aromates	10€
MOZZARELLA DI BUFALA Tomates d'antan, pesto de roquette aux amandes	10€
CARPACCIO DE BRESAOLA PUNTA D'ANCA VALTELLINA Bresaola finement tranchée, roquette, carpaccio d'artichauts violets, citrons et copeaux de Parmesan, vinaigrette à la truffe	12€

SALADES

SALADE CESAR Aiguillettes de Poulet croustillantes, salade romaine, copeaux de Parmesan, tomates cerises, croutons et œuf mollet	12€
MYKONIAN SALAD Tomates variées, feta, olives grecques, oignons rouges, câpres à queue, origan et pain pita	12€
BURRATA (200G !) A LA TRUFFE Jeunes pousses d'épinard croquantes, tomates confites et focaccia maison	16€
TARTINE D'AVOCATS ET CRABE DES NEIGES Pain complet grillé, radis rose, concombre, pois gourmands, ricotta, avocats, œuf mollet et chair de crabe des neiges	15€

PASTA

SPAGHETTI POMODORO Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge	10€
SPAGHETTI POMODORO ET BURRATA CREMEUSE Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge et burrata	13€
TAGLIOLINI ALLA CARBONARA Sans crème! Tagliolini, poitrine de porc fumée, pecorino et jaune d'œuf	12€
LINGUINI ALLA VONGOLE Linguini, palourdes, persil et réduction de vin blanc	15€

VIANDES

UNE BELLE ENTRECOTE DE BOEUF (300G) Servie avec une sauce tartare maison	19€
TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN AU COUTEAU Tartare de Limousin, copeaux de parmesan, basilic, câpres, tomates séchées et huile d'olive extra vierge	14€
LE BURGER DE LA MORT ! Bun multigraines de notre boulanger, comté, steak haché charolais (180g), sauce au poivre et compotée d'oignons doux des Cévennes	15€
ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE	13€
LE TIGRE QUI PLEURE La bavette de boeuf Simmental maturée sur os, bleue, marinée dans la sauce soja, coriandre, gingembre et piment	14€

POISSONS

POKE BOWL DE SAUMON MARINE Dés de saumon, riz vinaigré, concombre, avocat, ananas, cebettes, graines germées, radis noir et chioggia	14€
TENTACULES DE POULPE DE ROCHE A LA PLANCHA Brocolis, piments d'Espelette et espuma à l'ail	14€
TATAKI DE THON AUX DEUX SESAMES Tataki de thon en croûte de sésame, pois gourmands, coriandre et oignons frits	16€

ACCOMPAGNEMENTS - 3€

COEUR DE LAITUE & PARMESAN

FRITES FRAICHES

PATES POMODORO

LEGUMES CROQUANTS DE SAISON

POMMES GRENAILLE RATTE DU TOUQUET

ÉCRASE DE POMMES DE TERRE (AVEC TRUFFES +2€)

SALADE DE HARICOTS VERTS EXTRA-FINS ET CHAMPIGNONS DE PARIS

FORMULE PASTA – 16€ (Uniquement le midi)

PASTA AU CHOIX

Spaghetti pomodoro
Spaghetti pomodoro et Burrata cremeuse
Tagliolini alla carbonara
Linguini alla vongole (+3€)

UN DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits frais de saison
Tiramisú maison
Tartelette aux fruits de saison
Glaces de la Maison Tarentina (Chocolat Noir,
Vanille de Madagascar, Fraise-Menthe, Noisette
du Piémont, Pistache de Bronte, Citron de Sicile)

FORMULE BABEL – 19€ (Uniquement le midi)

UN PLAT AU CHOIX

Tartare de boeuf limousin au couteau
Escalope de veau à la milanaise
Le Tigre qui pleure
Poke bowl de saumon mariné
Tentacules de Poulpe de roche à la plancha

UN DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits frais de saison
Tiramisú maison
Tartelette aux fruits de saison
Glaces de la maison Tarentina (Chocolat Noir,
Vanille de Madagascar, Fraise-Menthe, Noisette
du Piémont, Pistache de Bronte, Citron de Sicile)

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Coeur de laitue & parmesan
Frites fraîches
Pâtes Pomodoro
Légumes croquants de saison
Pommes grenaille ratte du Touquet
Écrasé de pommes de terre (avec truffes +2€)
Salade de haricots verts extra-fins et
champignons de Paris

MENU ENFANT – 12€

UN PLAT AU CHOIX

Nos aiguillettes de Poulet croustillantes
Poisson du jour

UN SIROP

UN DESSERT AU CHOIX

Glaces de la maison Tarentina (Fraise, Chocolat
Noir, Vanille de Madagascar et Kinder) ou Salade
de fruits

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites, Purée ou Légumes de saison

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS	9€
Roquefort, comté, camembert de Normandie, compotée de figues	
CAFE OU THE GOURMAND	7€
Tiramisú, petite glace, tarte aux fruits	
GLACES DE LA MAISON TARENTINA	6€
Chocolat Noir, Vanille de Madagascar, Fraise-menthe, Pistache de Bronte, Noisette du Piémont, Citron de Sicile	
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	6€
TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON	6€
TIRAMISU MAISON	5€
LE TOUT CHOCOLAT	7€
Croustillant praliné noisette, mousse au chocolat noir de Tanzanie	

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné - 1,80€
Cappuccino - 2,80€
Thé Kusmi Tea - 3€
Chocolat Chaud - 3€

JUS ET SODAS

Jus Granini 25 cl - 3€
Sodas - 3,50€
Sirops au verre 10 cl - 2€
Perrier 33 cl - 3,50€
San Pellegrino San Bitter 10 cl - 3€

Eaux MINÉRALES

Vittel 100 cl - 4€
Vittel 50 cl - 3€
St Georges 100 cl - 6€
San Pellegrino 100 cl - 5€
San Pellegrino 50 cl - 4€
Orezza 100 cl - 6€

VINS

	12CL	37,5CL	50CL*	75CL
VINS ROSÉS				
Château Calissanne AOP Coteaux d'Aix en Provence	4€		12€	
Saint André de Figuières IGP Var				19€
Mas de Cadenet AOP Sainte Victoire				29€
Miraval AOC Côte de Provence		17€		32€

VINS BLANCS				
Château Calissanne AOP Coteaux d'Aix en Provence	4€		12€	
Saint André de Figuières IGP Var				19€
Mas de Cadenet Sainte Victoire				29€
Grand Ardèche Louis Latour IGP Ardèche	6€			29€
La Grande Roche Louis Latour Bourgogne Montagny 1 ^{er} Cru				35€

VINS ROUGES				
Château Calissanne AOP Coteaux d'Aix en Provence	4€		12€	
Saint-Esprit AOC Côtes du Rhône	6€			25€
Mas de Cadenet AOP Sainte Victoire				29€
Château La Couronne Bordeaux Saint Émilion Grand Cru				35€
La Comme Louis Latour Bourgogne Santenay				45€

** servi dans un pot lyonnais*

	FLUTE	37,5CL	75CL	150CL
BULLES & CHAMPAGNE !				
Deutz	9€	27€	52€	95€
Charles Legend Brut			60€	
Prosecco			22 €	

ALCOOLS (4CL)

WHISKY

Jameson – 6€
MonkeyShoulder – 8€
Japan Blend Togouchi – 12€
Hudson – 14€
Nikka – 10€

GIN

Bombay Sapphire – 7€
Gin'ca – 11€
The London One – 10€
Hendricks – 12€
Gin Amazonian – 11€

TEQUILA

Altos – 8€
Patron Café – 10€
Milagro Silver – 6€
Reposado – 9€
Reserve Anejo – 12€
Reserve Silver – 15€
RHUM
Havana 7 ans – 6€
Cashane – 9€
Pacto Navio – 10€
Zafra 21 / 30 ans – 12€ / 28€
Peruano – 14€
Cognac Otard – 10€
Liqueur St Germain – 12€
Cognac Martel Cordon Bleu – 16€

VODKA

Biala – 8€
Absolut Elyx – 10€
Au – 12€
Exquisite – 14€

APÉRITIF

Ricard /51 – 3€
Casanis – 3€
Lillet rouge/blanc/rosé – 3€
Suze – 4€
Campari – 5€
Martini rouge/blanc – 4€

DIGESTIFS

Limoncello – 5€
Manzanita – 5€
Calvados – 6€
Get 27 – 6€
Eau de vie de poire – 6€
Liqueur Armaretto – 5€

THE BABEL COMMUNITY ... C'EST AUSSI :

DES ESPACES DE COWORKING & BUREAUX

A partir de 15€HT par jour
ou de 199€HT par mois

DES APPARTEMENTS MEUBLES TOUT EQUIPES

Chambre, T1 ou T2
A partir de 590€TTC par mois



DES SALLES DE REUNION ET DES ESPACES EVENEMENTIELS

Disponible à la location
A partir de 79€HT/jour

FITNESS & CARDIO

Une grande salle de sport
pour les résidents
Et des cours collectifs
ouverts à tous : yoga,
pilate, crossfit...

CONCIERGERIE & SERVICES

Une conciergerie
permettant d'accéder à
une multitude de services

Vous souhaitez visiter la résidence ou obtenir des renseignements sur les bureaux et les salles de réunion ? **CONTACTEZ DIEGO AU 0788126761**

Vous souhaitez des renseignements sur les logements ? **CONTACTEZ PIERRE AU 0782554252**