

THE BABEL COMMUNITY

COLIVING | COWORKING | RESTAURANT | SPORTS | EVENTS

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
- 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 (cocktails sans alcool) - 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

SOFTS

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 10cl - 3€

EAUX

- Evian 100 cl - 4€
Evian 50 cl - 3€
Ferrarelle 100cl - 5€
Ferrarelle 50cl - 4€
Badoit Rouge 50cl - 4,5€

HOT DRINKS

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

BIÈRES

BOUTEILLES

- Duvel 33cl : 5€
Liefmans Fruitesse 25cl : 4€
Chouffe 33cl : 5€
Mc Chouffe 33cl : 5€
Vedett Extra White 33cl : 5€

PRESSIONS

- Vedett Blonde 25cl : 3,5€ / 50cl : 6€
Chouffe 25cl : 4,5€ / 50cl : 7€

APÉRITIF

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

PERFECT TO SHARE

- Planche charcuterie italienne - 12€
Planche de fromages français - 12€
Planche mixte charcuterie & fromage - 12€
Poêlée de couteaux en persillade - 12€
Fritto misto de la mer, sauce tartare maison - 7€
Tempura de légumes, sauce tartare maison - 7€
Boite de Sardinettes, pain grillé & beurre d'espelette - 8€
Houmous maison au sésame torréfié - 5€
Gyozas au poulet & sauce soja - 6€
Panier de légumes croquants, anchoïade, tzatziki & aioli - 6€
Pizza moitié-moitié maison - 7€
Wrap avocat, saumon gravelax & salade romaine - 7€

VINS

ROSÉS

- Château Calissanne** | AOP Coteaux d'Aix en Provence
Saint André de Figuières | IGP Var
Mas de Cadenet | AOP Sainte Victoire
Miraval | AOC Côte de Provence

12CL | 37,5CL | 50CL | 75CL | 150CL

4€	-	12€	-
-	-	-	19€
-	-	-	29€
-	17€	-	32€

BLANCS

- Château Calissanne** | AOP Coteaux d'Aix en Provence
Saint André de Figuières | IGP Var
Mas de Cadenet | Sainte Victoire
Grand Ardèche | Louis Latour | IGP Ardèche
La Grande Roche | Louis Latour | Bourgogne Montagny 1er Cru

4€	-	12€	-
-	-	-	19€
-	-	-	29€
6€	-	-	29€
-	-	-	35€

ROUGES

- Château Calissanne** | AOP Coteaux d'Aix en Provence
Saint-Esprit | AOC Côtes du Rhône
Mas de Cadenet | AOP Sainte Victoire
Château La Couronne | Bordeaux Saint Émilion Grand Cru
La Comme | Louis Latour | Bourgogne Santenay

4€	-	12€	-
6€	-	-	25€
-	-	-	29€
-	-	-	35€
-	-	-	45€

BULLES & CHAMPAGNE !

- Deutz**
Charles Legend Brut
Prosecco

9€	27€	-	52€	95€
-	-	-	60€	-
-	-	-	22€	-

SPIRITUEUX (4CL)

WHISKY

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

GIN

- Bombay Sapphire - 7€
Hendricks - 12€

TEQUILA

- Milagro - 6€

RHUM

- Havana 7 ans - 6€
Cashane - 9€
Pacto Navio - 10€
Zafra 21 / 30 ans - 12€ / 28€
Peruano - 14€

VODKA

- Biala - 8€
Absolut Elyx - 10€

DIGESTIFS

- Limoncello - 5€
Manzanita - 5€
Calvados - 6€
Get 27 - 6€
Eau de vie de poire - 6€
Liqueur Amaretto - 5€
Cognac Otard - 10€
Liqueur St Germain - 12€

Tous nos prix sont service compris.

Nous tenons à votre disposition une carte avec la liste complète des allergènes présents dans nos plats.

THE BABEL COMMUNITY

COLIVING | COWORKING | RESTAURANT | SPORTS | EVENTS

ENTRÉES	SALADES ET SOUPES
BROUILLADE AUX TRUFFES D'ÉTÉ 10€	SALADE CÉSAR - Aiguillettes de Poulet croustillantes, salade romaine, copeaux de Parmesan, tomates cerises, croutons et œuf mollet 12€
CHIFFONNADE DE JAMBON À LA TRUFFE ET FOCACCIA 10€	BURRATA (200G !) À LA TRUFFE 17€ Sur velouté de butternut, cèpes et bolets sautés
POÊLÉE DE COUTEAUX EN PERSILLADE 12€ De la bonne huile d'olive, du persil, de l'ail, un zeste d'orange et basta !	SALADE D'AUTOMNE 15€ Pancetta italienne, salade frisée, pomme de terre, abricots et raisins secs, pomme, noix et un assaisonnement au vinaigre de framboise
PASTA	OEUF BENEDICTE AU SAUMON ET AVOCAT 15€ Sur son bun feuilleté et jeunes pousses d'épinard croquantes
SPAGHETTI POMODORO 10€ Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge	SOUPE TOM KHA KAÏ AU POULET 12€ Un grand classique de la cuisine Thaï. Le mix parfait entre la douceur du lait de coco, de tendres filets de poulet, des légumes au wok, du gingembre et une pointe de piment.
SPAGHETTI POMODORO ET BURRATA CRÉMEUSE 13€ Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge et burrata	
TAGLIOLINI ALLA CARBONARA 13€ Sans crème ! Tagliolini, poitrine de porc fumée, pecorino et jaune d'œuf	
RISOTTO AUX GAMBAS, FENOUIL ET COURGETTES 14€	

PLATS	ACCOMPAGNEMENT - 3€
VIANDES	Cœur de laitue & Parmesan
UNE BELLE ENTRECOTE DE BOEUF (300G) 19€ Servie avec une sauce tartare maison	Frites fraîches
LE BURGER DE LA MORT ! 15€ Buns multigrains de notre boulanger, comté, steak haché Charolais, sauce au poivre et compotée d'oignons doux des Cévennes	Pâtes pomodoro
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 14€	Légumes croquants de saison
LE TIGRE QUI PLEURE 15€ La bavette de bœuf Simmental maturée sur os, bleue, marinée dans la sauce soja, coriandre, gingembre et piment	Pommes Grenaille ratte du Touquet
JOUE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN ROUGE 18€ Mijotée avec des oignons, des carottes, du céleri et surtout beaucoup d'amour!	Ecrasé de pommes de terre (avec truffes +2€)
POISSONS	Polenta Crémeuse
TENTACULES DE POULPE DE ROCHE À LA PLANCHA 14€ Brocolis, piments d'Espelette et espuma à l'ail	
PAVÉ DE CABILLAUD AUX AROMATES 16€ Pavé de cabillaud juste rôti au four, olives grecques, tomates confites	
BUDDHA BOWL DE THON 17€ Riz noir Venere, wok de légumes croquants et thon mi-cuit, soupoudré de cacahuètes et de coriandre fraîche	

FROMAGES ET DESSERTS	MENU ENFANT - 12€
TARTE TATIN AUX POMMES ET CRÈME D'ANTAN 6€	UN PLAT AU CHOIX Nos aiguillettes de Poulet croustillantes Poisson du jour
MASCARPONE E GORGONZOLA 6€ Servi avec du miel et des fruits secs, tellement onctueux qu'il peut se déguster à la cuillère	UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX Frites fraîches Ecrasé de pommes de terre Légumes croquants de saison
LE FAMEUX TIRAMISÚ MAISON 5€	UN SIROP
GLACÉS MARSEILLAISES LA TARENTINA 6€ Chocolat Noir, Vanille de Madagascar, Fraise-menthe, Pistache de Bronte, Noisette du Piémont, Citron de Sicile	UN DESSERT AU CHOIX Salade de fruits frais de saison Glaces de la maison Tarentina
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 6€	
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES ET COULIS PASSION 7€	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7€ Tiramisú, petite glace, tarte aux fruits	

MENUS			
Plat & Accompagnement + Dessert (uniquement au déjeuner)	20€		
Entrée + Plat & Accompagnement	25€		
Entrée + Plat & Accompagnement + Dessert	29€		
UNE ENTREE AU CHOIX Brouillade aux truffes d'été Chiffonnade de jambon à la truffe Poêlée de couteaux en persillade	UN PLAT AU CHOIX Escalope de veau à la milanaise Le Tigre qui pleure Le Burger de la Mort ! Tentacules de Poulpe à la plancha Soupe Tom Kha Kaï au Poulet Le Plat du Jour	UN ACCOMPAGNEMENT Cœur de laitue et parmesan Frites fraîches Pâtes pomodoro Légumes croquants de saison Pommes grenaille du Touquet Ecrasé de pommes de terre Polenta crémeuse	UN DESSERT AU CHOIX Salade de fruits frais de saison Tiramisú maison Mascarpone e Gorgonzola Glaces marseillaises la Tarentina

Tous nos prix sont service compris.
Nous tenons à votre disposition une carte avec la liste complète des allergènes présents dans nos plats.