

THE BABEL COMMUNITY

COLIVING | COWORKING | RESTAURANT | SPORTS | EVENTS

SPRING 19

COCKTAILS 9€

- SPRITZ**
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
- HUGO SPRITZ**
Prosecco, sirop de fleur de sureau, citron vert, menthe, eau gazeuse
- FRENCH SPRITZ**
Lillet blanc ou rosé, Tonic
- 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**

THE 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€
Jus de fruits – 3€
Jus d'orange pressé – 4€

HOT DRINKS

- Café / Décaféiné – 1,80€
Café crème – 2,50€
Cappuccino – 2,80€
Thé Kusmi Tea – 3€
Chocolat Chaud – 3€
Chocolat viennois – 3,50€

EAUX

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

VINS AU VERRE



4€ | 12cl
VALLON DES GLAUGES
IGP Méditerranée



6€ | 12cl
SAINT-ESPRIT
AOP Côtes du Rhône



6€ | 12cl
GRAND ARDÈCHE
Louis Latour IGP Ardèche

BLANC | ROSÉ | ROUGE

ROUGE

BLANC

LA PISCINE DE ROSÉ !

6€ | 18cl

CHAMPAGNE

Deutz
9€ | 12cl

APÉRITIFS

- Ricard /51 – 3€
Casani – 3€
Suze – 4€
Campari – 5€
Martini rouge/blanc – 4€

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€

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 gravolax & salade romaine – 7€

VINS & CHAMPAGNES

ROSÉS

	37,5CL	50CL	75CL	150CL
Vallon des Glauges IGP Méditerranée	-	12€	-	-
Saint André de Figuières IGP Var	-	-	19€	-
Vallon des Glauges Coteaux d'Aix-en-Provence, Agriculture raisonnée	-	-	23€	-
Mas de Cadenet AOP Sainte Victoire	-	-	29€	-
Miraval AOC Côtes de Provence Mr Pitt & Mrs Jolie, propriétaires récoltants	17€	-	32€	-

BLANCS

Vallon des Glauges IGP Méditerranée	-	12€	-	-
Saint André de Figuières IGP Var	-	-	19€	-
Vallon des Glauges Coteaux d'Aix-en-Provence, Agriculture raisonnée	-	-	23€	-
Mas de Cadenet Sainte Victoire	-	-	29€	-
Grand Ardèche Louis Latour IGP Ardèche	-	-	29€	-
La Grande Roche Louis Latour Bourgogne Montagny 1 ^{er} Cru	-	-	35€	-

ROUGES

Vallon des Glauges IGP Méditerranée	-	12€	-	-
Saint-Esprit AOC Côtes du Rhône	-	-	25€	-
Vallon des Glauges Coteaux d'Aix-en-Provence, Agriculture raisonnée	-	-	23€	-
Mas de Cadenet AOP Sainte Victoire	-	-	29€	-
Château La Couronne Bordeaux Saint Émilion Grand Cru	-	-	35€	-
La Comme Louis Latour Bourgogne Santenay	-	-	45€	-

BULLES & CHAMPAGNE !

Deutz	27€	-	52€	95€
Charles Legend Brut	-	-	60€	-
Prosecco	-	-	22€	-

SPIRITUEUX (4CL)

WHISKY

- Jameson – 6€
Monkey Shoulder – 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€

THE BABEL COMMUNITY

COLIVING | COWORKING | RESTAURANT | SPORTS | EVENTS

SPRING 19

ENTRÉES	SALADES ET SOUPES
BROUILLADE AUX TRUFFES D'ÉTÉ 9€	SALADE CÉSAR 13€ <i>Aiguillettes de Poulet croustillantes, salade romaine, copeaux de Parmesan, tomates cerises, croutons et œuf mollet</i>
BURRATA & TOMATES D'ANTAN 9€	LA SALADE NIÇOISE AU THON MI-CUIT 16€ <i>Tous les ingrédients de la vraie salade niçoise & une pointe de fenouil</i>
POÊLÉE DE COUTEAUX EN PERSILLADE 12€ <i>De la bonne huile d'olive, du persil, de l'ail, un zeste d'orange et basta !</i>	OEUF BENEDICTE AU SAUMON ET AVOCAT 15€ <i>Sur son bun feuilleté et jeunes pousses d'épinard croquantes</i>
PASTA	SOUPE TOM YAM KUNG AUX GAMBAS 12€ <i>Le mix parfait entre la douceur du lait de coco, de tendres gambas, des légumes au wok, du gingembre et une pointe de curry rouge</i>
SPAGHETTI POMODORO ET BURRATA CRÉMEUSE 13€ <i>Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive, extra vierge et burrata</i>	MENUS
COQUILLETES À LA TRUFFE 15€ <i>Coquillettes à la truffe d'été, jambon truffé et œuf mollet</i>	PLAT & ACCOMPAGNEMENT + DESSERT 20€ <i>(uniquement au déjeuner)</i>
ORECCHIETTES AUX PALOURDES 16€ <i>Les pâtes traditionnelles des Pouilles, brocolis, tomates cerises et palourdes du Mont Saint-Michel</i>	ENTRÉE + PLAT & ACCOMPAGNEMENT 25€
PLATS	ENTRÉE + PLAT & ACCOMPAGNEMENT + DESSERT 29€
VIANDES	UNE ENTREE AU CHOIX Brouillade aux truffes d'été Burrata et tomates d'antan Poêlée de couteaux en persillade
 UNE BELLE ENTRECOTE DE BOEUF (300G) 20€ <i>Servie avec une sauce au poivre maison</i>	UN PLAT AU CHOIX Escalope de veau à la milanaise Le Tigre qui pleure Le Burger de la Mort ! Scalopines de poulet marinées au citron Tentacules de Poulpe à la plancha Pavé de saumon teriyaki Soupe Tom Yam Kung aux Gambas Le Plat du Jour
LE BURGER DE LA MORT ! 15€ <i>Buns multigrains de notre boulanger, comté, steak haché Charolais, sauce au poivre et compotée d'oignons doux des Cévennes</i>	UN ACCOMPAGNEMENT Coeur de laitue Frites fraîches Pâtes pomodoro Légumes croquants de saison Ecrasé de pommes de terre
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE 14€	UN DESSERT AU CHOIX Tiramisú maison Tarte amandine aux pommes Coulant au chocolat noir & fleur de sel Glaces marseillaises la Tarentina
LE TIGRE QUI PLEURE 16€ <i>La bavette de bœuf Simmental maturée sur os bleue, marinée dans la sauce soja, coriandre, gingembre et piment</i>	
SCALOPINES DE POULET MARINÉES AU CITRON 13€	
POISSONS	
 TENTACULES DE POULPE DE ROCHE À LA PLANCHA 14€ <i>Brocolis, piments d'Espelette et espuma à l'ail</i>	
PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI 16€ <i>Accompagné d'algues Wakame</i>	
POKEBOWL DE THON & MANGUE 17€ <i>Riz vinaigré, radis noir, avocat, concombre, betterave, fèves de soja et graines germées</i>	
CEVICHE DE DAURADE 17€ <i>Daurade marinée au vinaigre de grenade et citron vert et ses légumes croquants</i>	
ACCOMPAGNEMENTS - 3€	
CŒUR DE LAITUE	LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON
FRITES FRAÎCHES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (avec truffes +2€)
PÂTES POMODORO	
MENU ENFANT - 12€	
UN SIROP + UN PLAT AU CHOIX + UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + UN DESSERT AU CHOIX	
Nos aiguillettes de poulet croustillantes Poisson du jour	Frites fraîches Ecrasé de pommes de terre Légumes croquants de saison
DESSERTS	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7€ <i>Tiramisú, petite glace, tarte aux fruits</i>	COUPE DE FRAISES ET CHANTILLY MAISON 7€
	GLACES MARSEILLAISES LA TARENTINA 6€ <i>Parfums au choix : Chocolat Noir, Vanille de Madagascar, Fraise-menthe, Pistache de Bronte, Noisette du Piémont, Citron de Sicile</i>
	LE FAMEUX TIRAMISÚ MAISON 6€
	TARTE AMANDINE AUX POMMES 6€
	MAGNIFIQUE PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 7€
	COULANT AU CHOCOLAT NOIR & FLEUR DE SEL 6€ <i>Attention: comptez 10mn de préparation</i>
	PANETONE FAÇON PAIN PERDU (ULTRA GOURMAND !) 7€ <i>Servi avec sa glace rhum-raisin, chantilly maison & chocolat chaud</i>