

# 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

## VINS AU VERRE



BLANC | ROSÉ | ROUGE



ROUGE



BLANC

### LA PISCINE DE ROSÉ !

6€ | 18cl

### CHAMPAGNE

Deutz  
9€ | 12cl

## APÉRITIFS

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

## BIÈRES

### BOUTEILLES

Duvel 33cl : 5€  
Liefmans Fruitées 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€

## SOFTS

### JUS ET SODAS

Jus Granini 25cl - 3€  
Sodas - 3,50€  
Sirops au verre 10cl - 2€  
Jus de fruits - 3€  
Jus d'orange pressé - 4€  
San Pellegrino San Bitter 10cl - 3€

### 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 100cl - 4€  
Evian 50cl - 3€  
Ferrarelle 100cl - 5€  
Ferrarelle 50cl - 4€  
Badoit Rouge 33cl - 3,50€

## 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 & 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 <sup>er</sup> 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€  
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€

# THE BABEL COMMUNITY

COLIVING | COWORKING | RESTAURANT | SPORTS | EVENTS

SPRING 19

## ENTRÉES

<b>BROUILLADE AUX TRUFFES D'ÉTÉ</b>	9€
<b>BURRATA &amp; TOMATES D'ANTAN</b>	9€
<b>POÊLÉE DE COUTEAUX EN PERSILLADE</b> <i>De la bonne huile d'olive, du persil, de l'ail, un zeste d'orange et basta !</i>	12€

## PASTA

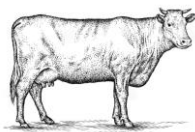
<b>SPAGHETTI POMODORO ET BURRATA CRÉMEUSE</b> <i>Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive, extra vierge et burrata</i>	13€
<b>COQUILLETES À LA TRUFFE</b> <i>Coquillettes à la truffe d'été, jambon truffé et œuf mollet</i>	15€
<b>ORECCHIETTES AUX PALOURDES</b> <i>Les pâtes traditionnelles des Pouilles, brocolis, tomates cerises et palourdes du Mont Saint-Michel</i>	16€

## SALADES ET SOUPES

<b>SALADE CÉSAR</b> <i>Aiguillettes de Poulet croustillantes, salade romaine, copeaux de Parmesan, tomates cerises, croutons et œuf mollet</i>	13€
<b>LA SALADE NIÇOISE AU THON MI-CUIT</b> <i>Tous les ingrédients de la vraie salade niçoise &amp; une pointe de fenouil</i>	16€
<b>OEUF BENEDICTE AU SAUMON ET AVOCAT</b> <i>Sur son bun feuilleté et jeunes pousses d'épinard croquantes</i>	15€
<b>SOUPE TOM YAM KUNG AUX GAMBAS</b> <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>	12€

## PLATS

### VIANDES



<b>UNE BELLE ENTRECOTE DE BOEUF (300G)</b> <i>Servie avec une sauce au poivre maison</i>	20€
<b>LE BURGER DE LA MORT !</b> <i>Buns multigrains de notre boulanger, comté, steak haché Charolais, sauce au poivre et compotée d'oignons doux des Cévennes</i>	15€
<b>ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE</b>	14€
<b>LE TIGRE QUI PLEURE</b> <i>La bavette de bœuf Simmental maturée sur os bleue, marinée dans la sauce soja, coriandre, gingembre et piment</i>	16€
<b>SCALOPINES DE POULET MARINÉES AU CITRON</b>	13€

### POISSONS



<b>TENTACULES DE POULPE DE ROCHE À LA PLANCHA</b> <i>Brocolis, piments d'Espelette et espuma à l'ail</i>	14€
<b>PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI</b> <i>Accompagné d'algues Wakame</i>	16€
<b>POKEBOWL DE THON &amp; MANGUE</b> <i>Riz vinaigré, radis noir, avocat, concombre, betterave, fèves de soja et graines germées</i>	17€
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> <i>Daurade marinée au vinaigre de grenade et citron vert et ses légumes croquants</i>	17€

### + ACCOMPAGNEMENTS - 3€

CŒUR DE LAITUE	LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON
Frites fraîches	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (avec truffes +2€)
PÂTES POMODORO	

## LA FORMULE DU MIDI - lundi au vendredi

<b>PLAT DU JOUR</b>	15€
OU	
<b>FORMULE PLATEAU</b>	18€
UNE ENTRÉE	
UN PLAT DU JOUR	
UN DESSERT	

*Pour un déjeuner rapide, un menu servi sur un plateau qui change tous les jours selon l'humeur de notre chef Sandra gatti et des produits frais du marché...*

*Demandez la carte !*

## MENU ENFANT - 12€

<b>UN SIROP</b>
<b>UN PLAT</b> Nos aiguillettes de poulet croustillantes Poisson du jour
<b>UN ACCOMPAGNEMENT</b> Frites fraîches Écrasé de pommes de terre Légumes croquants de saison
<b>UNE GLACE</b>

## DESSERTS

<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> <i>Tiramisú, petite glace, tarte aux fruits</i>
7€

<b>COUPE DE FRAISES ET CHANTILLY MAISON</b>	7€	<b>MAGNIFIQUE PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b>	7€
<b>GLACES MARSEILLAISES LA TARENTINA</b> <i>Parfums au choix : Chocolat Noir, Vanille de Madagascar, Fraise-menthe, Pistache de Bronte, Noisette du Piémont, Citron de Sicile</i>	6€	<b>COULANT AU CHOCOLAT NOIR &amp; FLEUR DE SEL</b> <i>Attention: comptez 10mn de préparation</i>	6€
<b>LE FAMEUX TIRAMISÚ MAISON</b>	6€	<b>PANETONE FAÇON PAIN PERDU (ULTRA GOURMAND !)</b> <i>Servi avec sa glace rhum-raisin, chantilly maison &amp; chocolat chaud</i>	7€
<b>TARTE AMANDINE AUX POMMES</b>	6€		