

# TAVERNE BABYLONE BEER BAR



**OUVERTURE DE LA CUISINE  
À 19H**

## ENTRÉES

ENTRÉE PLAT

SALADE CROUSTI-POULET .....	8,50€	16,50€
TENDERS DE POULET PÂNÉ FRITS, SALADE, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS et tomates CERISES		
LA BABYCHE .....	8,50€	16,50€
SALADE, CHÈVRE PÂNÉ, LARDONS GRILLÉS, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE		
ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'ALSACIENNE .....	7,50€	15€
OS À MOELLE ( 20 minutes d'attente ) .....	10,50€	

## MENU DU JOUR

ENTRÉE PLAT & DÉSSERT

DU MARDI AU VENDREDI  
UNIQUEMENT LE MIDI

**20€**

ENTRÉE DU JOUR .....	4€
PLAT DU JOUR .....	13€
DÉSSERT DU JOUR .....	5€

## ROESTI



BASE DE POMMES DE TERRE  
RÂPÉES AVEC LARDONS ET CRÈME  
(POSSIBILITÉ D'AVOIR SANS LARDONS)

ROESTI TOME RIBEAUPIERRE .....	18€
tome à l'ail des ours et lard paysan fumé	
ROESTI PULLED PORK AU CHEDDAR FONDU .....	17,50€
éffiloché de porc avec sauce BBQ	
ROESTI RACLETTE .....	18,50€
cubes de jambon à l'os, oignons confits, raclette	
ROESTI TARTARE .....	22€
emmental gratiné, 180GR de tartare de boeuf façon thaï, cacahuètes	
ROESTI MUNSTER .....	17,50€
munster, lardons, crème fraîche	
ROESTI BÛCHERON .....	17,50€
tranche de lard, fromage râpé, crème fraîche, lardons, oeufs	
ROESTI AUX 3 FROMAGES .....	17,50€
gorgonzola, munster, chèvre, crème fraîche, lardons	
ROESTI GORGONZOLA .....	18,50€
gorgonzola, lard paysan, pommes et noix	
ROESTI MONTAGNARD .....	17,50€
fromage de chèvre, cubes de jambon, champignons de paris, crème fraîche, lardons	
Supplément salade verte .....	2,80€

## FINGER FOOD

À PARTIR DE 17H

FRITES AU MUNSTER .....	6€
oignons frits, cebette	
FALAFELS .....	8€
sauce blanche aux herbes	
GUACAMOLE & TORTILLAS .....	6€
HOUMOUS & TORTILLAS .....	6€
TENDERS DE CROUSTILLES-POULET .....	12€
sauce ranch	
ACCRAS DE MORUE .....	7€
sweet chili sauce	

# TARTES FLAMBÉES



TOUTES LES TARTES FLAMBÉES SONT À BASE DE PÂTE FINE, CRÈME, FROMAGE BLANC ET OIGNONS

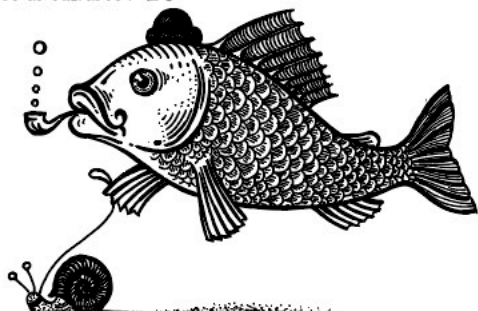
## SALÉES

SIMPLE.....	11€
LARDONS	
GRATINÉE.....	12€
LARDONS, FROMAGE RÂPÉ	
MUNSTER.....	12€
LARDONS, MUNSTER	
CHAMPIGNONS.....	13€
LARDONS, FROMAGE RÂPÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS	
CHÈVRE.....	13€
FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CERISES CONFITES, THYM, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE	
PULLED PORK.....	14€
PULLED PORK MAISON, CHEDDAR, SAUCE BBQ	
TARTE FLAMBÉE DU JOUR.....	13€

TOUTES LES TARTES FLAMBÉES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN 1/2 À 7€

## SUCRÉE

POMMES CANNELLE.....	13€
FLAMBÉE AU CALVADOS : +2€	



## PLATS

TOUT NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites (+1,50€ avec sauce au Munster), Spaetzle, Salade verte, Légumes ou Coleslaw

POKE BOWL.....	18€
HOUMOUS, FALAFELS, AVOCAT, BOULGOUR, PATATE DOUCE, MENTHE, CORIANDRE, VINAIGRETTE CITRONNÉE, COLESLAW ET SÉSAME TORRIFIÉ	
BOUCHÉES À LA REINE AUX MORILLES.....	26€
AVEC FRITES OU SPAETZLE	
POELÉE DE SPAETZLE SAUCE CRÈME DE TRUFFE....	18€
AVEC PANCETTA	
PICANHA DE VEAU*.....	24€
SAUCE WHISKY OU BEURRE D'ÉCHALOTTES AU VIN ROUGE (* L'AGUILLETTE DE VEAU OU PICANHA, EST TYPIQUE DE L'AMÉRIQUE DU SUD MORCEAU DE PREMIER CHOIX, ELLE OFFRE UNE CHAIR TENDRE ET SAVOUREUSE)	
PULLED PORK BURGER.....	18€
EFFILOCHÉ DE PORC FRANÇAIS FUMÉ MAISON, COLESLAW, SAUCE FROMAGE BLANC, PICKELS, BUN'S BRIOCHÉ	
RIBS CARAMÉLISÉS.....	25€
TROVERS DE PORC FRANÇAIS CARAMÉLISÉS À LA SAUCE BBQ MAISON	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU.....	22€
FAÇON THAI. LAIT DE COCO, CACAHUÈTES ET CORIANDRE	
SMASH BURGER.....	18€
DOUBLE STEACK SMASHÉ, CHEDDAR, PICKELS, SAUCE BABYLONE, SALADE ICEBERG	
LE TRIPLE SMASH BURGER.....	22€

## ET POUR LES ENFANTS

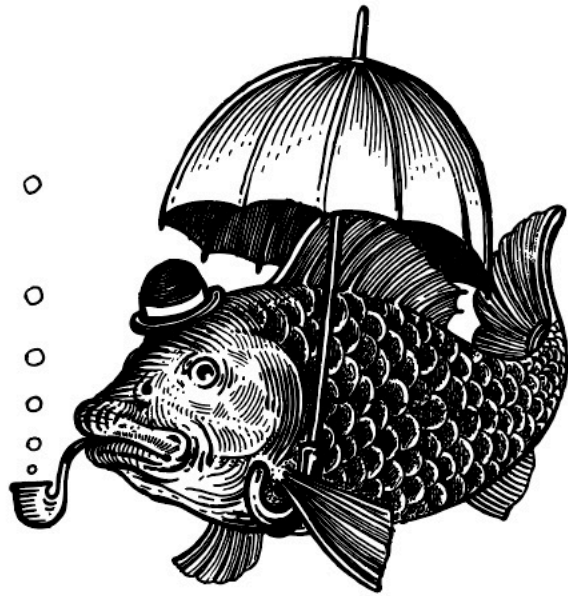
JUSQU'À 11 ANS

NUGGETS & FRITES.....	9€
MINI BURGER ET FRITES.....	12€
DEMIE TARTE FLAMBÉE.....	7€
DEMI ROESTI.....	9€

## LES SUPPLÉMENTS

FRITES.....	4,50€
FRITES AU MUNSTER.....	6€
SALADE VERTE.....	2,80€
SPAETZLE.....	4,50€
COLESLAW.....	3,80€
LÉGUMES.....	5€





## LES INCONTOURNABLES

<b>TORCHE AUX MARRONS</b> .....	8€
<b>TARTE FLAMBÉE POMMES CANNELLE</b> .....	13€
flambée au calvados : +2€	
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	9,50€
<b>TARTE AU CITRON</b> .....	7€
façon key lime pie	
<b>CHEESECAKE AU SPECULOOS</b> .....	7€
au coulis de fruits rouges	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE</b> .....	7€
<b>IRISH COFFEE</b> .....	9€
classic, jamaïcain, alsacien ou grand marnier	

## GLACES

<b>AMARENA</b> .....	9,50€
glace vanille, framboise et yaourt, meringue, cerises noires amarena avec coulis de cerise, chantilly	
<b>MONT BLANC</b> .....	11,50€
glace marron, chocolat et noisette, crème de marron, meringue et chantilly	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	8,90€
glace vanille, chocolat fondu et chantilly	
<b>CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS</b> .....	8,90€
glace chocolat ou café avec chocolat chaud ou café, chantilly	
<b>NUTSY</b> .....	8,90€
glace coco, pistache et noisette, coulis de caramel, chantilly	
<b>FRUTTY</b> .....	8,90€
sorbet mangue, citron et fraise, coulis fruits rouges, chantilly	
<b>PARFUMS DE GLACES ARTISANALES :</b>	
(GLACES DES ALPES)	
vanille, chocolat valrhona, fraise, framboise, coco, pistache, café, mangue, yaourt, noisette, marron, rhum-raisin, citron	
<b>LA BOULE</b> .....	2,50€
supplément chocolat fondu ou chantilly : 1€	
<b>PARFUMS DE GLACES ARTISANALES :</b>	
(GLACES DES ALPES)	
vanille, chocolat valrhona, fraise, framboise, coco, pistache, café, mangue, yaourt, noisette, marron, rhum-raisin, citron	