



bbsnackponta
05.46.39.89.00
209 B Avenue de Pontaillac
17200, Pontaillac

NOS APÉRITIFS

PINEAU BLANC OU ROUGE	4d	4
MARTINI BLANC OU ROUGE	4d	4
APEROL, CAMPARI OU SUZE	4d	4
RICARD	2d	4
KIR VIN BLANC	10d	4
KIR PETILLANT	10d	8
AMÉRICANO	15d	7
APEROL SPRITZ	15d	8
BB SPRITZ	15d	9
LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO ET PERRIER.		

NOS ALCOOLS

WHISKY BALLANTINE’S, RHUM HAVANA 3 AÑOS, VODKA WYBOROVA, GIN BEEFEATER	6
WHISKY SUPÉRIEUR (ABERLOUR / JACK DANIELS)	9
RHUM EMINENTE 10 ANOS	12
SUPPLÉMENT COCA-COLA, PERRIER OU JUS	2
SUPPLÉMENT TONIC OU GINGER ALE « LONDON ESSENCE »	4

NOS COCKTAILS

MOJITO HAVANA 3 AÑOS	15d	9,50
MOJITO FRAMBOISE	15d	10,50
PLANTEUR	20d	8
CAÏPIRINHA	4d	7
TI PUNCH BOLOGNE	4d	7
MOSCOW MULE	15d	8
CAÏPIROSKA FRAMBOISE	4d	8
ESPRESSO MARTINI	15d	8
HIBISCUS GIN	20d	11,50
GIN TONIC ET FLEURS HIBISCUS.		

NOS BIERES ET SOFTS

CALSBERG PRESSION	25cl	4	50d	8
BIÈRE DE SAISON	25cl	4	50d	8
DESPERADOS BOUTEILLE	33cl			5
CORONA BOUTEILLE	33cl			5

COCA, COCA ZERO, OASIS, ORANGINA, ICE TEA	33cl			4
TONIC OU GINGER ALE LONDON ESSENCE	20cl			4
JUS DE FRUITS PAGO	20d			3
ORANGE, ANANAS, TOMATE				
SIROP À L'EAU				2
DIABOLO				4
EAU ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE	33cl	3	75d	5

FRUITS PRESSÉS
ORANGE OU CITRON

5

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	15cl	5
VIRGIN MOJITO FRAMBOISE	15cl	6
VIRGIN PLANTEUR	20d	6
JUS D’ORANGE, JUS D’ANANAS, SIROP D’ORGEAT, GRENADINE.		

Le
BB
snack

DEPUIS 1956



CRÉATION GRAPHIQUE : THIBAUT HEUTRE @THICKATION17

POUR COMMENCER SEUL OU À PARTAGER !

ASSIETTE BISTROT À DÉCOUVRIR SUR ARDOISE	19,50	CHIPIRONS AU PIMENT D'ESPELETTE À LA PLANCHA.	8,50
BURRATA	8,50	HUÎTRES DU PAYS « PAPIN JACOB »	
CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE ET PARMESAN OU DOUBLE	9,50 18,00	N°3 FINE DE CLAIRE : X6: 12 X9: 18 X12: 24	

NOS SALADES

CAESAR AIGUILLETES DE POULET PÂNÉ MULTIGRAINES, SAUCE CAESAR, PARMESAN, TOMATES, CROÛTONS, SALADE.	17	TAGLIATELLES ALLA CARBONARA JAUNE D'ŒUF, PARMESAN, GUANCIALE (LARD ITALIEN).	16
CHÈVRE CHAUD RÔTI AU MIEL TOASTS CHÈVRE RÔTIS AU MIEL, SALADE.	13	TAGLIATELLES TARTUFATA SAUCE TARTUFATA (CHAMPIGNONS ET TRUFFE D'ÉTÉ), MASCARPONE ET PLEUROTES.	20
COBB AIGUILLETES DE POULET PANÉ MULTIGRAINES, DÉS DE ROQUEFORT, AVOCAT, BACON GRILLÉ, OIGNONS BLANCS, TOMATES, SALADE.	19	TAGLIATELLES DEL MARE CHIPIRONS GRILLÉS, SAUCE PIRATE.	16
SALADE VERTE ASSAISONNÉE	4		

BURGER «BB» STEAK HACHÉ 150G, CHEDDAR, OIGNONS, TOMATES, SALADE, SAUCE AMÉRICAINE.	SERVI AVEC POMMES FRITES 18
BURGER BACON STEAK HACHÉ 150G, TRANCHETTE DE BACON, CHEDDAR, OIGNONS, TOMATES, SALADE, SAUCE AMÉRICAINE.	SERVI AVEC POMMES FRITES 20,5

NOS VIANDES Prix au cours (voir ardoise ou serveur)

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE NAPPÉ DE SAUCE POIVRE, POMMES FRITES.	ENVIRON 250G	ESCALOPE MILANAISE ESCALOPE DE DINDE PANÉE, SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA GRATINÉE AVEC TAGLIATELLES PESTO.	ENVIRON 200G 18,50
PIÈCE DU BOUCHER ONGLET DE BOEUF À L'ÉCHALOTE POMMES FRITES.	À DÉCOUVRIR SUR ARDOISE ENVIRON 200G	TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU. SERVI AVEC POMMES FRITES.	18
MAGRET DE CANARD SAUCISSE PURÉE ET SON JUS CORSÉ POMMES FRITES.	POMMES FRITES.	TARTARE DE BOEUF ITALIEN PESTO MAISON, TOMATES CONFITES, PIGNONS DE PIN ET PARMESAN. SERVI AVEC POMMES FRITES.	20,50
	SAUCES: POIVRE 4 MORILLES 4,50		

POUR LES PETITS 9,50

1/2 PIZZA, 1/2 PÂTES, STEAK HACHÉ OU
AIGUILLETES DE POULET PANÉ MULTIGRAINES, FRITES.
LES PRODUITS AVEC TRUFFE OU BURRATA NE SONT PAS COMPRIS.

LA PIZZERIA

MARGHERITA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.	10,50
AIL AIL AIL MARGHERITA ET PERSILLADE.	12
RÉGINA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC.	13
BB RÉGINA + ŒUF.	15
QUATTRO FORMAGGI SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA AOP, CHÈVRE, PARMESAN.	14
BURRATA E PARMA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BURRATA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, HUILE BASILIC.	19
PEPPERONI SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI.	14
TARTUFATA CRÈME FRAICHE, SAUCE TARTUFATA, CHAMPIGNONS, BURRATA, HUILE ARÔME TRUFFE.	19
SALMONE CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, SAUMON FRAIS, ANETH.	18
VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OIGNONS, OLIVES, POIVRONS.	13
SUPPLÉMENTS LÉGUMES OU MOZZARELLA JAMBON BLANC OU PEPPERONI OU SAUCE TARTUFATA BURRATA OU JAMBON DE PARME	2 4 6

POUR FINIR

FROMAGE DU MOMENT	7
TIRAMISU MAISON	8,50
FLAN COCO ANTILLAIS MAISON	7
MOELLEUX CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE SUPPLÉMENT GLACE VANILLE : 2,50	7,50
CAFÉ GOURMAND	8,50
BABA AVEC SHOOTER DE RHUM BLANC.	9,50
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	10,50

NOS GLACES

(GLACE DES ALPES, MAÎTRE ARTISAN GLACIER)	
1 BOULE 2,50 2 BOULES 5 3 BOULES 7,50	
GLACES ARTISANALES: CHOCOLAT, CAFÉ, KINDER, VANILLE, PISTACHE.	
SORBETS: CITRON VERT, CASSIS, ANANAS RÔTI, FRAISE.	
SUPPLÉMENTS : CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT OU SAUCE CAFÉ.	2

NOS COUPES GLACÉES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS	8
KINDER GLACE KINDER, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY ET MORCEAUX DE KINDER BUENO.	9
DAME BLANCHE	8
COLONEL SORBET CITRON VERT, VODKA.	7
DOUDOU SORBET ANANAS RÔTI, RHUM BLANC.	7
PISTACHIO GLACE PISTACHE, SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME FOUETTÉE.	9

NOS CAFÉS ET THÉS

CAFÉ LAVAZZA «SUPER CREMA»	1,90
GRAND CAFÉ	3,80
DÉCA LAVAZZA	1,90
CAFÉ NOISETTE	2,20
CAFÉ CRÈME	3,50
CAFÉ VIENNOIS	4
THÉ ET INFUSIONS	4

NOS DIGESTIFS

GET 27/31 4cl	6
COGNAC VS 4cl	6
COGNAC XO 2cl	10
BAILEY'S 4cl	6
LIMONCELLO 4cl	6
MANZANA 4cl	6
POIRE WILLIAMS 4cl	6
MENTHE PASTILLE 4cl	6
IRISH COFFEE / CAFÉ CHARENTAIS 4cl	8,50