

leBOUCHE à OREILLES

BISTROT MUSICAL ET GOURMAND

ENTRÉES

TARTARE DE MAIGRE ET MAGRET FUMÉ, JUS MOUSSEUX AU CURRY	14 €
ŒUF MOLLET, ÉMULSION ROQUETTE WASABI, CONCASSÉ DE TOMATES, SABLÉ PARMESAN	12 €
TARTELETTE CRÉMEUX DE FETA, CONCOMBRE ET TOMATES CONFITES, LÉGUMES CROQUANTS MARINADE ORANGE CURRY	11 €
RAVIOLI FRIT SCARMOZA, GASPACHO DE TOMATES, SORBET POIVRON VÉGÉ *	10 €

PLATS

PAVÉ DE MAIGRE, VAPEUR DE LÉGUMES, ÉMULSION CONDIMENT "ANCHOÏADE", PURÉE D'OIGNONS BRÛLÉS	29 €
BALLOTINE DE PINTADE FERMIÈRE AU FARCI POITEVIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ÉMULSION CHAMPIGNONS, JUS CORSÉ	27 €
BURGER DU BÀO (BRETZEL, ABONDANCE ET ONGLET), JUS DE VIANDE, MAYONNAISE AUX TRUFFES, ÉCHALOTE CONFITE ET COLESLAW *	24 €
TARTARE ITALIEN (BŒUF, SABLÉ PARMESAN, MOUSSE DE MOZZARELLA, TOMATES), SALADE ET FRITES DE PATATES DOUCES	24 €
SALADE DE FALAFELS, CRÉMEUX TAHINI YUZU, CRISPY POIS CHICHES * VÉGÉ	20 €

FROMAGES ET DESSERTS

NOUGAT GLACÉ, CHAMPIGNON DE PARIS, SABLÉ NOISETTE	12 €
LE TIRAMISU REVISITÉ	12 €
"BURGER" TOUT CHOCOLAT (GANACHE CHOCOLAT 65%, CHOCOLAT AU LAIT, CRÈME FOUETTÉE CHOCOLAT BLANC, GRUÉ DE CACAO)	11 €
ABRICOTS RÔTIS, CROQUANT AUX AMANDES, CRÈME MASCARPONE CANNELLE	10 €
SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE POIVRÉE, HUILE D'OLIVE, GLACE CRÈME FRAÎCHE *	10 €
LA PLANCHE DE FROMAGES *	10 €

MENU DU BÀO À 37€
ENTRÉE PLAT DESSERT
(UNIQUEMENT SUR LES PLATS
SIGNALÉS PAR UN *)

MENU DU ENFANT À 15€
PLAT DESSERT
SIROP À L'EAU

**TOUS NOS PLATS SONT COMPOSÉS À PARTIR
DE PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON**