

**BABYLONE BIS**

**MENU**

Chèque et tickets restaurant non autorisés

# MENU SAFARI – 37,90€

## ENTRÉE AU CHOIX

Accras de Morue

Cod fritters

Boudin Créole

Creole black pudding

## PLAT AU CHOIX

Maffé de Bœuf

Peanut Butter Sauce Beef

Maffé de Poulet

Peanut Butter Sauce Chicken

Poulet Coco

Chicken in Coconut Milk

Demi Poulet braisé

Half Chicken

Cuisse braisé

Chicken Leg

## DESSERT AU CHOIX

Flan Coco – 7€

Coconut Flan

Ananas Cake Maison – 7€

Homemade Pineapple Cake

Glace / Sorbet *au choix*

Ice cream or sorbet *of your choice*



Hors boisson  
Drinks not included

# ENTRÉES

Starters - Stews

**Accras de Morue - 12€**

Cod fritters

**Avocat Crevettes - 13€**

Avocado with Shrimp

**Avocat Morue - 13€**

Avocado with Cod

**Assiette Créole - 28€**

*(Boudin, Crabe, Accras, Morue, Alokos, Salade)*

*(Black pudding, Crab, Fritters, Cod, Fried Bananas, Salad)*

**Boudin Créole - 12€**

Creole black pudding

**Crabe Farci - 13€**

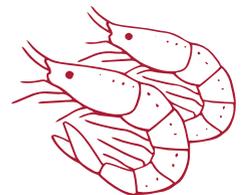
Stuffed Crab

**Salade Composée Crevettes - 13€**

Tossed Salad with Shrimp

**Salade Composée Morue - 13€**

Tossed Salad with Cod



# PLATS EN SAUCE

Tous les plats sont accompagnés de riz/ All Stews served with Rice

**Colombo de Poulet (HALAL) - 24€**

Curried Chicken

**Gambas lait de coco - 28€**

Large Prawns in Coconut milk

**Maffé de Bœuf (HALAL) - 22€**

Peanut Butter Sauce Beef

**Maffé de Poulet (HALAL) - 22€**

Peanut Butter Sauce Chicken

**Poulet au lait de coco (HALAL) - 22€**

Chicken in Coconut milk

**Gombo de Bœuf - 22€**

Beef Okhra

**Yassa Poulet fumé (HALAL) - 27€**

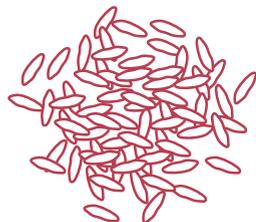
Smoked Chicken with Lemon

**Yassa Veau au citron (HALAL) - 27€**

Veal with Lemon

**Assiette Vegan - 18€**

Vegan Plate



# GRILLADES

## Grill

**Poisson Bar braisé - 29€**

Braised Sea Bass

**Poisson Dorade braisé - 29€**

Braised Sea Bream

**Gambas braisées - 28€**

Braised Large Prawns

**Demi Poulet braisé - 22€**

Half Braised Chicken

**Cuisse Poulet braisée - 20€**

Braised Chicken Leg



# SUPPLEMENTS

Extra



**Barquette - 1€**

Takeaway Box

**Alokos (bananes frites) - 8€**

Fried Bananas

**Frites de patates douces - 7€**

Sweet Potato Fries

**Haricots rouges - 4€**

Red Beans

**Riz - 4€**

Rice



**Sauces : Maffé, Verte, Tomate, Chien - 4€**

Peanut, Green, Tomato, Spicy Creole

**Sauce Piment - 2€**

Hot Sauce



# DESSERTS

## Glaces - 7€

*(Rhum raisin, Coco, Mangue, Vanille, Citron, Nougat, Passion)*

## Ice creams

*(Rum Raisin, Coconut, Mango, Vanilla, Lemon, Nougat, Passion)*

## Flan Coco - 7€

Coconut Flan

## Ananas Cake Maison - 7€

Homemade Pineapple Cake

## Le fameux Sorbet Antillais Coco artisanal - 8,50€

*(fait avec une sorbetière typique)*

## Famous Handmade Caribbean Coconut Sorbet

*(made with a traditional sorbet maker)*

## Sinobol Granité Antillais - 4,50€

*Orgeat, Menthe, Grenadine, Violette, Hibiscus, Passion  
mélangez à votre convenance*

## Traditional Antillean Granita Snow Bowl

*(Orgeat, Mint, Grenadine, Violet, Hibiscus, Passion  
mix as you wish*



## Supp Chantilly - 2€

Whipped Cream Extra

# COCKTAILS ALCOOLISÉS



## **Babylone Bis - 16€**

*Surprise du barman avec pas moins de sept ingrédients*  
Bartender's surprise with no less than seven ingredients

## **Planteur - 13€**

*Rhum, sirop de canne, jus de fruits*  
Traditional Caribbean punch with rum, cane sugar and tropical  
juices

## **Mojito - 13€**

*Havana, sucre roux, citron vert, menthe fraîche, Perrier*  
Classic Cuban cocktail with rum, brown sugar, lime, mint &  
sparkling water

## **Aphrodisiaque - 13€**

*Jus de gingembre, bois bandé, rhum, citron*  
cocktail with ginger, bois bandé, rum & lemon

## **Pina Colada - 13€**

*Rhum, lait de coco, jus d'ananas, sirop*  
rum, coconut milk, pineapple juice & syrup

## **Long Island - 14€**

*Tequila, Vodka, Cointreau, citron vert, sirop, Coca-cola*  
Tequila, Vodka, Cointreau, lime, syrup, Coke

## **Ti Punch - 9€**

*Rhum, citron, sucre*  
Traditional Creole cocktail with rum, lime & sugar

# COCKTAILS SANS ALCOOL

## Colibri - 12€

*Sirop de grenadine, jus d'orange, ananas, goyave, mangue, citron*  
Grenadine syrup, orange, pineapple, guava, mango & lemon juice

## Maracuja Cocktail (fruits passion) - 12€

*Jus d'orange, maracuja, citron, sirop d'orgeat et passion* Orange,  
passion fruit, lemon, orgeat & passion syrup

## Virgin Mojito - 12€



## BOISSONS FRAÎCHES

### Jus de fruits - 9€

*Mangue, Orange, Ananas, Maracuja, Goyave*  
Mango, Orange, Pineapple, Passion Fruit, Guava

### Nouveau Bissap - 9€

*Gingembre, Cocktail de fruits*  
Ginger & fruit cocktail

### Eau + Sirop au choix - 7€

Water with syrup of your choice (Vittel or Evian)

### Eaux gazeuses (Badoit / San Pellegrino) - 10€

### Eaux plates (Vittel / Evian)

1L - 10€

1/2L - 7€

### Schweppes - 7€

### Coca cola/ Coca zéro - 7€



## BOISSONS CHAUDES

Café - 4€

Coffee

Thé / Infusion - 5€

Tea / Herbal Tea

# WHISKYS & SPIRITUEUX

Whisky Coca - 13€  
(JB ou Jack Daniel's)

Whisky JB - 12€

Whisky Jack Daniel's - 12€

Whisky Chivas - 11€

Whisky Chivas + Soft - 16€

Rhum Vieux - 14€

Rhum Gingembre - 14€

Rhum Coca - 13€

Gin Tonic - 13€

Vodka Tonic - 13€

Cognac - 13€

## APÉRITIFS & CHAMPAGNES

Kir - 10€

Kir Royal - 14€

Pastis / Ricard - 8€

Coupe de Champagne MUMM - 15€

## BIÈRES

Heineken Bouteille 25 cl - 6€

Heineken Bottle 25 cl

Heineken Pinte 50 cl - 8€

Heineken Pint 50 cl

Corona 25 cl - 6€

La Chouffe Bouteille 25 cl - 8€

La Chouffe Bottle 25 cl

Kronenbourg Pinte 25 cl - 6€

Kronenbourg Pint 25 cl



# VINS

## ROUGES

Bordeaux Cordier Labottière - 35€

Brouilly Luthuillière-Gravallon « Pisse Vieille » - 35€  
(½ Bouteille 19€)

Côte du Rhône Domaine Saint-Paulin - 35€  
(½ Bouteille 19€)

Crozes Hermitage cave de Tain - 37€

Verre - 7€  
Glass Red Wines



## BLANCS

Pouilly-Fumé - 45€

Petit Chablis - 35€

Sancerre - 38€

Muscadet - 32€

Chardonnay - 35€

Verre Muscadet - 8€  
Glass White Wines

## ROSÉ

Rosé de Provence Château de Berne - 28€  
(½ Bouteille 19€)

Minuty Prestige - 38€

## CHAMPAGNES

MOËT & Chandon - 110€

Ruinart Brut - 130€

Laurent Perrier - 120€

Ruinart Blanc de Blanc - 150€

MUMM - 90€

## DIGESTIFS

Cognac - 13€

Shot Vodka - 7€

Cointreau - 10€

Baileys Irish Cream - 11€

Get 27 - 11€