





LE MENU DÉCOUVERTE

LA CARTE

LE PETIT-DEJEUNER

LE BRUNCH

LES BOISSONS

LES VINS

LES COCKTAILS

19:00 - 21:30

52 EUR PAR PERSONNE

POUR 2

MENU DÉCOUVERTE

entrée dégustation.

- shime saba de maquereau grillé à la flamme, épinard & sésame
- stratcciatella & kumquat confit, vinaigrette passion
- crémeux de choux fleur, chips de kale et lotus, truffe d'automne

plat.

jarret de veau basse température & betterave,
pomme & gingembre

ou

filet de bar & cécina croustillant, poireaux rôtis
& topinambour

dessert dégustation.

- fondant «Baulois»
- cheesecake Avocado Pie
- bavaroise chocolat blanc façon belle Hélène



LA CARTE

Bienvenue à BB Blanche. La carte, inspirée par le lieu, mélange les produits du terroir à l'architecture contemporaine de l'assiette.

Engagée, instinctive et vivante, la cuisine de Chef Guillaume

Fasilleau défend l'idée du bien-manger. Cuisine exclusivement de saison, la carte de B.B. plaide pour l'esprit local et bio.

à partager.

CECINA DE BOEUF DE LÉON / 16

SARDINES À HUILE / 16

STRACCIATELLA & KUMQUAT / 18



les entrées.

CRÉMEUX CHOU-FLEUR À LA TRUFFE / 22

truffe de bourgogne, chips de racine lotus,
artichaut et kale

STRACCIATELLA & KUMQUAT CONFIT / 17

vinaigrette miso yuzu, fruits de la passion

SALADE HARICOTS VERTS & SALICORNE / 14

balsamique, feta hrysafis kalios

CRUDO DE THON / 17

citron vert, mirin gingembre, chou

FILET DE MAQUEREAU / 16

mariné au vinaigre de riz et rôti à la flamme, épinards,
kale au sésame, panais





les plats.

SALADE CAESAR / 24

poulet frit au panko croustillant, cœur de romaine, tomate, radis, oeuf mimosa et croûton

PAVÉ DE BAR VAPEUR ET CRISPY DE CÉCINA / 36

poireaux rôtis et topinambours relevés de combava et citron caviar

CHASOBA THÉ VERT / 36

poulpe, légumes et tamarin
version végétarienne / 22

JARRET DE VEAU CONFIT 24H / 29

betteraves glacées au jus de pomme, gingembre

VITELLO TONNATO / 32

quasi de veau, câpres, artichaut et grenailles

KONJAC & BÉCHAMEL CRESSON / 27

végétarien

shiitake, panko avocat frit, pickles radis
et carotte vitelotte rôtie

SPAGHETTI DE PATATE DOUCE / 22

légumes et bœuf sauté à la sauce soja



les desserts.

PECORINO MOLITERNO TRUFFÉ / 16

BAVAROISE CHOCOLAT BLANC / 14

poire william façon belle-hélène

AVOCADO PIE / 14

avocat, spéculos, citron vert

FONDANT «BAULOIS» CHOCOLAT / 14

crème amaretto et nougatine en graines





LE PETIT-DÉJEUNER

08:00 - 11:00

les oeufs.

au plat, omelette, brouillés, à la coque

- 2 oeufs / 7
- 3 oeufs / 9

la tartine.

beurre & confiture / 4

les pancakes.

servis avec miel ou sirop d'érable (x2)

- nature / 6
- flocons d'avoine / 8

le fromage blanc & miel.

- flocon d'avoine / 8
- granola bio / 8



LE BRUNCH

LE SAMEDI 12:00 - 15:00
LE DIMANCHE 11:30 - 15:30
39 EUR

le salé.

- velouté butternut et éclats de marron
- stracciatella et kumquat, vinaigrette miso et passion
- oeuf parfait épinard, crème soja et œufs de truite
- burger au tofu mariné au saté, pommes sautées

le sucré.

- viennoiseries
- brioche feuilletée chocolat
- fromage blanc granola, fruits de saison

les boissons.

jus pomme, carotte & orange

boisson chaude : thé casablanca, thé orange Pekoe
Ceylan, chocolat chaud, café américain



LES BOISSONS

LA PROTÉINE.

recovery / 12

lait d'amande, banane, miel,
protéine végétale à base de
riz brun germé, pois jaunes &
chanvre

LES BOISSONS FRAÎCHES.

coca-cola / zéro / 6
evian / badoit (75cl) / 8
chateldon (75cl) / 8
perrier / 6
ginger beer / 6
tonic water / 6
limonade - 6

LES BOISSONS CHAUDES.

café / déca / 3,5
double express / 7
café crème / 5
latte / 6
capuccino / 6
chocolat chaud maison / 7,5

LES BIÈRES.

«La Parisienne» / 8
IPA Ganove / 8

LES THÉS & INFUSIONS.

marco polo, thé vert, earl
grey, impérial fujiyama,
darjeeling himalaya,
ceylan thé noir, ouge métis
mariage frères, détox n°6,
digestif n°3, ligne n°1

thé glacé / 8

thé blanc rose, chia, agave
et citron

infusion CBD DIVIE® / 6

LE JUICE BAR.

citron / 6
orange / 6

PGO / 8

pomme, gingembre
& orange

GREEN & GREEN / 8

pomme verte, kiwi,
concombre

LES VINS

AU VERRE.

blancs

chardonnay laroche 2018 / 10
terrazas los andes / argentine / 12
saint véran, bourgogne / 14

rouges

verre du sommelier / 10
terrazas los andes / argentine / 12
chorey-les-beaune / 14

rosés

gasier, côtes-de-provence / 12

champagne

veuve clicquot brut / 16

CHAMPAGNE.

veuve clicquot brut / 98
veuve clicquot vintage 2008 rosé / 120
dom perignon 2009 / 350
krug / 350

LES VINS ROUGES

LOIRE.

menetou salon 2017 bio - 50
domaine philippe gilbert

la marginale 2016 - 82
domaine des roches neuves

SUD-EST.

combe 2016 - 37
domaine de fenouillet

terrasse du larzac 2017 - 54
cause d'arboras

le grand rouge 2015 - 69
peter fischer

RHÔNE.

caprice d'antoine - 33
côtes du rhône

notre-dame coussignac - 44
parcelles

crozes - hermitage 2018 - 46
domaine ogier

châteauneuf du pape 2017 - 136
clos l'oratoire

châteauneuf du pape 2009 - 240
domaine perrin | aoc beaucastel

VINS DU MONDE.

l'avenir single block 2016 - 69
afrique du sud

cape mentelle shiraz 2016 - 72
australie

casa rojo machoman 2017 - 60
espagne

BOURGOGNE.

savigny les beaune - 60

mercurey 1er cru clos marcilly - 68

gevrety-chambertin 2016 - 75
domaine champy

BORDEAUX

bordeaux supérieur 2016 - 36
château la roberterie | «le joueur»

margaux chevalier lascombes 2015 - 75
château lascombes

pomerol, benjamin beauregard - 75

saint emilion grand cru 2015 - 89
château capet-guillier

saint estephe, cru bourgeois - 95
château le boscq

saint emilion grand cru - 140

lynch bages 2011 | aoc pauillac - 248
château lynch bages

second vin 2011 - 408
le domaine château margaux

LE VIN ROSÉ

whispering angel - 54
côtes de provence

LES VINS BLANCS.

LOIRE.

pouilly fumé , domaine renaud 2018 / 45

quincy 2020 / 55

domaine tintin

argile bio 2018 | saumur / 57

château du hureau

sancerre 2018 | les bonnes bouches / 63

domaine henri bourgeois

BOURGOGNE.

chablis | AOP 2018 / 57

domaine laroche

santenay, les héritiers saint genys / 60

pouilly fuissé / 69

domaine champy

chassagne-montrachet | aop 2014 / 134

domaine de champy

SUD.

coteaux d'aix villa baulieu bérengère / 45

mas neuf, l'incompris, vin bio (moelleux) / 48

clarendelle, bordeaux / 55

ALSACE.

zellberg pinot gris 2016 / 83

aop alsace pinot gris - domaine ostertag

AFRIQUE DU SUD.

l'avenir single block 2016 / 69

RHÔNE.

condrieu, la cote chéry 2014 « la loye » / 90

châteauneuf du pape 2018 / 110

PAYS D'OC.

bourgogne chardonnay 2018 / 42

domaine laroche



LES COCKTAILS.

Des années 40 jusqu'à la fin des années 90, l'hôtel de Choudens accueille l'école de la Rue Blanche (Ecole Nationale Supérieure des Arts et Techniques du Théâtre). Une adresse mythique où tout le cinéma français défile pour y faire ses classes et où la France forge ses plus grands talents. **BB Blanche a renommé ses cocktails en leur hommage.**

dominique besnehard - 16

whisky haig club, liqueur de plante, ottos vermouth,
zest de cumbawa

evelyne bouix - 16

tequila, sirop d'agave, jus de citron vert, gingembre

mouloudji- 16

gin tanqueray, chartreuse, liqueur de sureau, citron,
purée de kiwi

annie girardot - 16

mezcal union, fair kumquat, sucre de canne, citron vert,
zest d'orange

jean-pierre marielle - 16

vodka ketel one, purée de pêche, rinquinquin, citron vert,
jus de cranberry

marlène jobert - 16

rhums des caraïbes, extrait de vanille, citron jaune,
liqueur de kumquat, jus d'ananas frais

LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS.

LES APÉRITIFS.

lillet blanc / rouge - 12
martini blanc / rouge - 12
pastis - 12
porto blanc / rouge - 12
ricard - 12
suze - 12
bourgoin pineau - 12

LES DIGESTIFS.

cognac

bourgoin / hennessy very special / 16
hennessy xo / 28

armagnac

clos martin 8 ans vsop / calvados michel / 16

calvados

calvados père magloire vsop / 16

liqueurs

get 27 / get 31 / disaronno amaretto / limoncello
corse / chartreuse jaune / chartreuse verte
/ italicus / 16

eaux de vie

grappa / poire william / 16

LES ALCOOLS.

gin / 14

monkey 47
portage gin
sexton
tanqueray ten / brockmans
the botanist / hendrick gin

mezcal - 14
union mezcal

rhum - 14

trois rivières blanc
diplomatico reserva exclusiva / diplo
mount gay xo / mount gay black barrel
santa teresa 1787
zacapa 23 solera

rhum - 22
guatemala : zacapa xo / zacapa royal

tequila - 22
don julio 1942

vodka - 14
belvedere / absolut / squadron 303

whisky - 14

glenfiddich whisky
laguvulin / j. walker black label / haig club whisky / green
spot / glenmorangie original
lot 40 / bulleit rye 95
nikka from barrel
oban

whisky - 22
glenmorangie signet / j.w. walker blue label
/octomore

bourbon - 14

slane irish / woodford kentucky / maker's mark
/ bulleit bourbon

