



BB BLANCHE, RESTAURANT & BAR
21 BLANCHE - PARIS





LE MENU

LA CARTE

LE PETIT-DÉJEUNER

LE BRUNCH

LES BOISSONS

LES VINS

LES COCKTAILS



les entrées.

CARPACCIO DE BOEUF / 19

Poudre de pistache, foie gras, orange caramélisées.

STRACIATELLA / 16

Asperges, nectarines, betteraves, figues et poudre de noisettes.

CEVICHE DE POULPE / 18

Jalapeños, huile d'olive et citron caviar.

ENDIVES / 16

Fourme D'Ambert, pomelos, cerneaux de noix et miel.

GASPACHO MAISON / 14

Huile d'olive, basilic, melon et concombre.

les plats.

BAR, BEURRE BLANC À L'ESTRAGON / 36

Kale frit, fenouil et oeuf de truite

CARRÉ DE VEAU AU ROMARIN / 44

Déclinaison de purée, jus de veau

ENTRECÔTE / 42

Pommes grenailles et salade verte.

SALADE DE POULET CROUSTILLANT / 27

Haricots verts, salicornes, feta et grenades et radis.

SALADE AVOCAT ET CREVETTES / 27

Haricots verts, salicornes, feta, grenades et radis.

TABOULÉ GREC / 24

Taboulé maison, melon, concombre, feta, pastèque et citron caviar.

les desserts.

LE TIRAMISÙ / 14

**SALADE DE FRUITS ROUGES
ET CHANTILLY MAISON / 12**

**GLACE CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE
ET FLEUR DE SEL / 12**

le petit-déjeuner.

8:00 - 11:00

LES ŒUFS

au plat, omelette, brouillés ou à la coque.

- 2 œufs / 7
- 3 œufs / 9

LA TARTINE / 6

beurre et confitures.

LE FROMAGE BLANC ET MIEL / 8

flocons d'avoine ou granola bio.

le brunch.

LE SAMEDI 12:00 - 15:00

LE DIMANCHE 11:30 - 15:00

44€

LE SALÉ

- avocado toast, feta, grenades et pickles d'oignons rouges.
- straciatella, asperges, betteraves et nectarines.
- carpaccio de boeuf , foie gras et poudre de pistache

LE SUCRÉ

- gauffre maison, glace vanille
- viennoiseries

LES BOISSONS

- **jus green** : concombre, citron, pomme.
- **boissons chaudes** : thé casablanca, thé orange Pekoe Ceylan, chocolat chaud, café américain.

les boissons.

LES BIÈRES

"LBF"	/ 8
IPA Ganove	/ 8

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Zéro	/ 6,5
Evian / Badoit (75cl)	/ 8
Perrier	/ 6,5
Ginger Beer	/ 7,5
Tonic Water	/ 7,5
Limonade	/ 7,5

LES BOISSONS CHAUDES

Café / déca	/ 3,5
Double espresso	/ 7
Café crème	/ 6
Latte	/ 6
Capuccino	/ 6
Chocolat chaud maison	/ 7,5
Chaï latte	/ 7,5
Matcha latte	/ 8

LES THÉS & INFUSIONS / 6

Marco Polo
Blanc à la rose
Earl grey
Darjeeling Himalaya
Rouge métis Mariages Frères
Calme n°2
Digestive n°3
Tonique n°4
Rooibos vanille n°31

LES THÉS GLACÉS / 8

Chaï, citron, gingembre et sirop de vanille.

les boissons.

LA PROTÉINE

Recovery / 12

mait d'avoine, banane, protéine végétale à base de riz brun germé, pois jaunes et chanvre.

LES JUS FRAIS

Jus bio & agro écologique / 9

citron ou orange

JUS - EXTRACT MINUTE

Green / 8

pomme, citron et concombre

Heart Beet / 9

Betterave, pomme, gingembre, citron

Pineapple Xpressed / 9

Ananas, pomme, citron et curcuma

24 Karrot / 9

Carotte, pomme, gingembre, curcuma, citron

Just Celery / 9

Pur céleri

les vins.

AU VERRE

Blancs

Viognier / France	/ 10
Mas Neuf/ France	/ 12
Chenin Blanc/ France	/ 14

Rouges

Pinot noir / France	/ 10
Grenache / France	/ 10
Saumur Champigny / France	/ 12
Faugère/ France	/ 14

Rosés

Le Pive / France	/ 12
La Coste / France	/ 12

Champagnes

Blanc de Blanc by Laetitia	/ 16
Rosé By Laetitia	/ 18

CHAMPAGNES

Blanc de Blanc by Laetitia	/ 75
Rosé by Laetitia	/ 90
Veuve Clicquot brut	/ 98
Veuve Clicquot vintage 2008 rosé	/ 120
Dom Pérignon	/ 350
Krug	/ 350

les vins rouges.

BORDEAUX

Relais de Durfort Vivens BIO / 75
Château Margaux

Saint Émilion grand cru / 140
Petit Figeac

Second vin 2011 / 408
Le domaine Château Margaux

RHÔNE

Caprice d'Antoine / 49
Côtes du Rhône

Château Neuf du Pape / 136
Clos l'Oratoire

Château Neuf du Pape 2009 / 240
Domaine Perrin - aoc beaucastel

BOURGOGNE

Savigny les Beaunes / 67
Domaine Arnou

Mercurey 1er Cru Marcilly / 72

VINS DU MONDE

Cape Mentelle Shiraz / 72
Australie

Sasa Rojo Machoman / 60
Espagne

LOIRE

Menetou Salon 2017 Bio / 49
Domaine Philippe Gilbert

Saumur Champigny / 62
Château de Hureau

SUD-EST

Grenache noir / 42
Domaine Rière Cadène

Faugere / 49
Domaine du Fenouillet

LE VIN ROSÉ

Whispering Angel / 54
Côtes de Provence

les vins blancs.

LOIRE

Sauvignon Blanc / 59
La Piffaudière

Chenin Blanc / 64
Fournier Père et Fils

RHÔNE

Viognier / 55

Château Neuf du Pape / 85

Condrieu, la Côte Chéry
"La Loye" / 90

SUD

Mas Neuf, L'Incompris / 48
Vin Bio

BOURGOGNE

Santenay / 65
Les Héritiers Saint Genys

Chassagne-Montrachet AOP / 134
Domaine de Champy

ALSACE

Zellberg Pinot Gris / 83
AOP Alsace Pinot Gris
Domaine Ostertag

ITALIE

Grillo, Karima / 51

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.

MASADA / 16

Vodka infusée au Marco Polo, crème de cassis, jus de pomme et sirop d'agave.

ISABELLE HUPPERT / 16

Fair vodka infusée au rooibos rouge métis, Lillet rouge, cranberry et citron.

JACQUES WEBER / 16

Tequila, purée de fruits rouges, sirop de vanille et citron.

KARIN VIARD / 16

Rhum, jus d'ananas et citron vert.

ANNIE GIRARDOT / 10

jus de mangue, sirop de cerise et gingembre.

les apéritifs et les digestifs.

LES APÉRITIFS

Lillet Blanc / Rouge / Rose	/ 12
Martini Blanc / Rouge	/ 12
Porto Blanc / Rouge	/ 12
Ricard	/ 12
Suze	/ 12
Bourgoin Pineau	/ 12

LES DIGESTIFS

Cognac	/ 16
Bourgoin - Hennessy Very Special	/ 28
Hennessy XO	
Armagnac	/ 16
Clos Martin 8 ans VSOP - Calvados Michel	
Calvados	/ 16
Calvados Père Magloire VSOP	
Liqueurs	/ 16
Get 27 - Get 31 - Disaronno Amaretto - Limoncello	
Corse - Chartreuse Jaune - Vielle Prune	
Eaux de vie	/ 16
Grappa - Poire William - Framboise	

les alcools.

Gin / 14

Bulldog london dry
Tanqueray ten
The botanist
Hendrick gin

Rhum / 14

Diplomatico Reserva Exclusiva
Mount gay XO
Eminente
Zacapa 23 Solera

Vodka / 14

Absolut

Whisky / 14

J. Walker Black Label
Haig Club Whisky
Green spot
Glenmorangie Original
Bulleit rye 95
Nikka from barrel
Oban
Sexton

Whisky / 22

Glenmorangie Signet
Octomore

Tequila / 22

Don Julio Reposado

Mezcal / 14

Union mezcal

Bourbon / 14

Maker's Mark
Bulleit Bourbon



BB, LE RESTAURANT

- PREMIER ÉTAGE -