





Bonne dégustation !



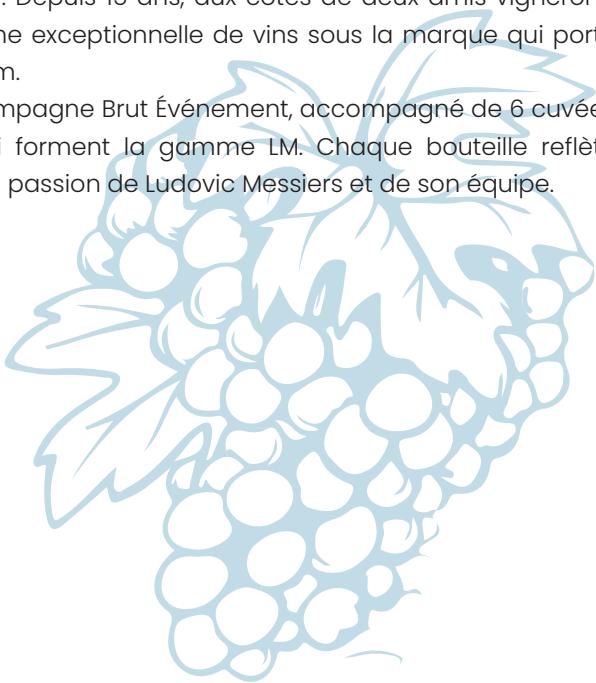


# *Des vignes en Normandie face à la mer*

## *Ludovic Messiers*

Plongez dans l'univers captivant de Ludovic Messiers, un vigneron passionné qui a établi ses vignobles en Normandie, face à la majestueuse mer. Depuis 15 ans, aux côtés de deux amis vignerons, il crée une gamme exceptionnelle de vins sous la marque qui porte fièrement son nom.

Appréciez le Champagne Brut Événement, accompagné de 6 cuvées de caractère qui forment la gamme LM. Chaque bouteille reflète l'authenticité et la passion de Ludovic Messiers et de son équipe.



*les vins*

# Blancs

## Bordeaux et Sud-Ouest

verre      bouteille  
12 cl      75 cl

### Graves

Barton et Guestier Passeport Graves ..... 34€  
Saveurs et arômes complexes, soulignés par la note boisée et toastée  
d'un élevage en fût.

### Bordeaux

Mouton Cadet Sauvignon ..... 7€ ..... 36€  
*L'attaque est très vive, une explosion de fruits et de fraîcheur.*

## Bourgogne

### Mâcon

Les Vignerons de Mancey ..... 41€  
*Attaque vive et fraîche. Bouche souple et rond. Vin vegan*

### Bourgogne Chardonnay

Les Vignerons de Mancey ..... 44€  
*Attaque est vive et fraîche, suivie d'une impression de souplesse et de rondeur.*

### Bourgogne Aligoté

Domaine Dupré ..... 49€  
*En bouche, il est frais et fringant tout en restant rond, gouleyant et fruité.*

## Val de Loire

### Pouilly-Fumé Coteau Des Girarmes

Domaine Roger Pabiot & fils ..... 9€ ..... 51€  
*Vin gras et parfumé, typé, ample et fruité.*

# Blancs

## Alsace

### Alsace Riesling

Ernest Preiss ..... 7€ ..... 30€  
Vif et subtilement fruité avec des notes florales.

### Pinot Gris - Cuvée René Dopff

DOPFF & IRION ..... 47€  
Fraîche, ample et fruitée

## Roussillon

### Le Canon Du Maréchal Syrah Grenache

Domaine Cazes ..... 39€  
Ce vin sec présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur. La finale dévoile des notes de poire et de pêche blanche . Vin biologique

### Moulin De Gassac Guilhem

Mas de Daumas Gassac ..... 5,50€ ..... 26€  
Harmonieuse, équilibrée. Délicates notes de fleurs blanches

## Provence

### Terre de Safres

Domaine Le Novi ..... 40€  
Fraîcheur en bouche dominée par les fruits blancs mûrs. Final minérale . Vin biologique

# Rouges

verre      bouteille  
12 cl      75 cl

## Bordeaux et Sud-Ouest

### Blaye Côtes de Bordeaux

Château Labrousse ..... 30€  
*Bouche ronde, souple, fraîche et agréable. Belle longueur.*

### Uby Merlot Tannat N°7

Domaine d'Uby ..... 5,50€ ..... 26€  
*Le vin amical et gouleyant par excellence, à la bouche ample, souple, offrant des notes de cassis et une finale fraîche et équilibrée*

### Saint-Emilion Grand Cru

Château Comte Des Cordes ..... 60€  
*Son beau bouquet se retrouve dans son palais. Il est bien charpenté et annonce une grand garde.*

## Bourgogne

### Mâcon

Les Vignerons de Mancey ..... 39€  
*Vif, léger et friand.*

### Hautes-Côtes de Nuit

Domaine Pierre Laurent ..... 66€  
*Tanins mûrs, assez souples, franc avec une belle allonge tendue et sapide.*

### Côte de Brouilly Grandes Mises

Mommessin ..... 43€  
*La rondeur et le velouté permettent une belle persistance des sensations fruitées tout en conservant légèreté et élégance.*

## Val de Loire

### Chinon

Couly-Dutheil ..... 41€  
*Une bouche fruitée et souple, avec de jolis tannins.*

### Sancerre

Château de Sancerre ..... 9€ ..... 50€  
*Bouche expressive sur des notes de fruits rouges et d'épices : poivre, réglisse. Boisé fondu et structurant. Belle finale acidulée*

# Rouges

verre      bouteille  
12 cl      75 cl

## Alsace

### Pinot Noir

Pfaffenheim .....	7€ .....	36€
Vin léger avec des notes de fruits noirs.		

## Vallée du Rhône et Roussillon

### Côtes-Du-Rhône Belleruche

M.Chapoutier .....	33€
Belle structure avec des tanins fermes et soyeux. Richesse et complexité	

### Le Canon Du Maréchal Syrah Grenache

Canon du Marechal .....	7€ .....	35€
Vin soyeux et distingué, arôme de fraise, prune et cerise . Vin biologique		

### Terre Sauvage Merlot

Château Gilbert et Gaillard .....	36€
La bouche est toute en rondeur, en fruit, un vin fait pour le repas . Vin biologique	

### Châteauneuf-du-Pape

Domaine de Barville .....	79€
Elegante et bien équilibrée, charnue, puissante aux arômes persistants de fruits rouges et de garrigue.	

## Provence

### Terre de Safres Bio

Domaine Le Novi .....	40€
Une bouche délicate et veloutée, cerise rouge, finement épicee et réglissée.	

## International

### Chianti

Zonin1821 .....	44€
En bouche, de la tension avec une trame tannique charnue mais ferme, une belle acidité apporte du relief aux arômes de cerises.	

# Rosés & Bulles

verre      bouteille  
12 cl      75 cl

## Muscat de Rivesaltes

### Muscat De Rivesaltes Aguilar

Caves du Mont-Tauch ..... 36€  
Vin très onctueux et doux

## Rosés

### Pays d'oc

Gris & Blanc ..... 5,50€ ..... 30€  
Léger perlant, frais et exalte le fruit

### M de Minuty

Minuty ..... 46€  
Fraîcheur et rondeur jusqu'en finale

## Bulles

### Cidre artisanal

Le Premare ..... 21€

### Cidre artisanal

Le Premare rosé ..... 23€

### Effervescence Extra Brut . Biologique

Ludovic Messiers ..... 44€

### Champagne

Irroy Brut ..... 60€

### Champagne

Taittinger Brut ..... 69€

### Champagne

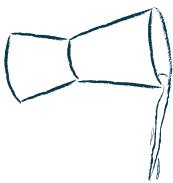
Irroy Rosé ..... 75€

### Cuvée Esprit Grand Cru «Blanc de Blancs»

Drémont ..... 79€

### Champagne

Veuve Clicquot Brut ..... 90€



## *La tempête de Babette*

Une création originale Babette.

Rhum, jus de citron vert, Schweppes, Ginger Beer, Angostura



*les cocktails*

# Classiques

<b>Mojito</b>	12€
Rhum, menthe, citron vert, cassonnade, soda	
<b>Aperol Spritz</b>	12€
Aperol, pétillant, soda	
<b>St Germain Spritz</b>	12€
St Germain, pétillant, soda	
<b>Whisky Sour</b>	12€
Whisky, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf	
<b>Vodka Martini</b>	12€
Vodka, Martini blanc	
<b>Gin Basil Smash</b>	12€
Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron, basilic frais	
<b>Cosmopolitan</b>	12€
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert	
<b>Negroni</b>	12€
Gin, Campari, Martini Rosso	
<b>American</b>	12€
Campari, Martini Rosso, soda	
<b>Amaretto Sour</b>	12€
Amaretto, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf	
<b>Bellini</b>	12€
Crème de pêche, purée de pêche, vin pétillant	
<b>Espresso Martini</b>	12€
Vodka, liqueur de café, expresso, graines de café	
<b>Old Fashioned</b>	12€
Whisky, angostura, sucre, soda	
<b>Gin Tonic</b>	12€
Gin, Schweppes Tonic	

# Créations de Babette

**La tempête** ..... 13€

Rhum, jus de citron vert, Schweppes, Ginger Beer, Angostura

**La passion** ..... 13€

Vodka infusée à la vanille, liqueur de fruit de la passion, liqueur de vanille, purée de fruit de la passion, pétillant

**Le jardin secret** ..... 13€

Tanqueray, jus de citron jaune, purée de pêche blanche, sirop d'orgeat, soda

**Le Colibri Tonic** ..... 13€

Lillet rose, crème de framboise, Schweppes hibiscus

**L'irrésistible** ..... 13€

Vodka, Grand Marnier, jus de citron vert, purée de framboise, jus de pamplemousse

**Le Franck 28** ..... 13€

Gin, Martini blanc, sirop de romarin, citron jaune, soda, cannelle

## Mocktails (sans alcool)

**La danse** ..... 9€

Citron vert, sirop de romarin, Ginger Ale, fleur d'oranger

**Donne du love** ..... 9€

Basilic, framboise, verjus, Ginger Ale

Nos barmen seront ravis de réaliser tous les cocktails, ou de  
*créer une boisson selon vos envies*



# Spiritueux

## Whiskys et Bourbons

	+ cl
J&B rare . Scotch .....	9€
Bulleit Bourbon . USA .....	10€
Jack Daniel's Old N7 . USA .....	11€
Johnnie Walker Black Label 12 ans . Scotch .....	11€
Nikka From the Barrel . Japon .....	12€
Lagavulin 16 ans . Scotch .....	14€

## Rhum

	+ cl
Bacardi Carta blanca . Cuba .....	8€
Bacardi (Cuatro ou Oak heart) . Cuba .....	9€
Trois Rivières blanc . Martinique .....	9€
Santa Théresa 1769 . Venezuela .....	10€
Zacapa 23 . Venezuela .....	15€

## Vodkas

	+ cl
Eristoff . Russie .....	8€
Grey Gosse . France .....	12€
Belvédère Pure . France .....	12€

## Gins

	+ cl
Tanqueray . Angleterre .....	8€
Bombay Sapphire . Angleterre .....	9€
Citadelle . France .....	10€
Ortie Estragon, Distillerie de la Seine . France .....	12€

# Spiritueux

## Digestifs

	+ cl
Get 27 ou 31 .....	8€
Limoncello .....	8€
Bailey's Irish Cream .....	8€
Amaretto Disaronno .....	8€
Cointreau .....	8€
Kahlua .....	8€
Calvados Le Petit Sou 3 ans d'âge .....	8€
Grand Marnier .....	10€
Calvados La Jeanneton 10 ans d'âge .....	12€

## Cognac

	+ cl
Hennessy VS .....	14€
Hennessy XO .....	25€

## Tequilas

	+ cl
Leblon .....	8€
Patron Silver .....	10€

## Apéritifs

Ricard . 4cl .....	6€
Porto (Blanc ou Ruby) . 7cl .....	8€
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso . 6cl .....	8€
Suze . 6cl .....	8€
Campari . 6cl .....	6€
Kir . 12,5cl .....	6,50€
Vin tranquille, Pêche, Müre, Cassis, Violette .....	
Kir Royal . 12,5cl .....	13€
Champagne, Pêche, Müre, Cassis, Violette .....	

# Bières

## Bouteille

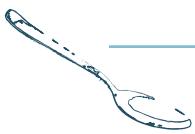
	33 cl	
Lagunitas IPA .....	6€	
Desperados .....	6€	
Saint Joseph (Blonde, IPA) .....	7€	

## Sans alcool

	33 cl
Heineken 0.0 .....	5€

## Pression

	25 cl	50 cl
Heineken .....	4,50€	8,50€
Affligem .....	5,50€	9,50€



*Le café de Babette  
avec notre partenaire Nespresso*



*les boissons*

# Chaudes

## Cafés

Expresso .....	2,90€
Expresso allongé .....	2,90€
Noisette .....	2,90€
Crème .....	4€
Grand Crème .....	4€
Cappuccino .....	4€
Viennois .....	4€

## Sélection des thés par Palais des thés

Thé vert .....	4€
Menthe .....	
Thé noir .....	4€
English Breakfast ou Golden Darjeeling .....	
Thé Earl Grey Blue of London .....	4€
Sencha Maya .....	4€
Rooibos .....	4€
Des Vahinés : vanille et amandes .....	
Infusion .....	4,50€
Camomille, Verveine ou Verveine orange menthe .....	

# Froides

## Sirops et jus

Sirop .....	3€
Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Orgeat, Pamplemousse	
Diabolos .....	3,50€
Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Orgeat, Pamplemousse	
Jus et Nectars (25cl) .....	5€
Tomate, Abricot, Pomme, Orange	
Thé glacé maison .....	5,50€
Sucré ou non	
Jus frais pressés .....	6€
Orange, Citron, Pamplemousse	

## Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) .....	4,50€
Fanta Orange (25cl) .....	4,50€
Fuzetea Pêche (25cl) .....	4€
Orangina (25cl) .....	4€
Limonade (25cl) .....	4€
Schweppes Tonic (25cl) .....	4€
Ginger Beer, Ginger Ale, Agrumes	

## Eaux

Forfait Castalie .....	1€/pers.
Profitez d'eau plate ou d'eau gazeuse (à discrédition)	
Perrier (33cl) .....	4€
Evian, Badoit (50cl) .....	3€
Evian, Badoit (100cl) .....	5€

à bientôt !





 [babette\\_restaurant](#)

[www.babette-restaurant.com](http://www.babette-restaurant.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

**BABETTE** une marque  NAOS HÔTEL  
GROUPE





Good tasting





# Vineyards in Normandy. facing the sea

## Ludovic Messiers

Immerse yourself in the captivating world of Ludovic Messiers, a passionate winemaker who established his vineyards in Normandy, facing the majestic sea. For 15 years, alongside two winemaking friends, he has created an exceptional range of wines under the brand that proudly bears his name.

Enjoy the Champagne Brut Événement, accompanied by 6 cuvées of character that form the LM range. Each bottle reflects the authenticity and passion of Ludovic Messiers and his team.



wines

# Whites

## Bordeaux and the South West

glass  
12 cl      bottle  
75 cl

### Graves

Barton et Guestier Passeport Graves ..... 34€  
*Complex flavours and aromas, highlighted by the woody and toasted note of barrel ageing.*

### Bordeaux

Mouton Cadet Sauvignon ..... 7€ ..... 36€  
*The attack is very lively, an explosion of fruit and freshness.*

## Bourgogne

### Mâcon

Les Vignerons de Mancey ..... 41€  
*Lively and fresh attack. Supple and round palate. Vegan Wine*

### Bourgogne Chardonnay

Les Vignerons de Mancey ..... 44€  
*Attack is lively and fresh, followed by an impression of suppleness and roundness.*

### Bourgogne Aligoté

Domaine Dupré ..... 49€  
*On the palate, it is fresh and dashing while remaining round, gouleyant and fruity.*

## Val de Loire

### Pouilly-Fumé Coteau Des Girarmes

Domaine Roger Pabiot & fils ..... 9€ ..... 51€  
*Bold and fragrant wine, typical, ample and fruity.*

# Whites

## Alsace

### Alsace Riesling

Ernest Preiss ..... 7€ ..... 30€  
*Lively and subtly fruity with floral notes.*

### Pinot Gris - Cuvée René Dopff

DOPFF & IRION ..... 47€  
*Fresh, ample and fruity*

## Roussillon

### Le Canon Du Maréchal Syrah Grenache

Domaine Cazes ..... 39€  
*This dry wine has a nice balance combined with a pleasant freshness. The finish reveals notes of pear and white peach. Organic wine*

### Moulin De Gassac Guilhem

Mas de Daumas Gassac ..... 5,50€ ..... 26€  
*Harmonious, balanced. Delicate notes of white flowers*

## Provence

### Terre de Safres

Domaine Le Novi ..... 40€  
*Freshness on the palate dominated by ripe white fruits. Mineral finish. Organic wine*

# Reds

glass 12 cl bottle 75 cl

## Bordeaux et Sud-Ouest

### Blaye Côtes de Bordeaux

Château Labrousse .....	30€
<i>Round, supple, fresh and pleasant palate. Beautiful length.</i>	

### Uby Merlot Tannat N°7

Domaine d'Uby .....	5,50€	26€
<i>The friendly and gouleyant wine par excellence, with a full mouth, supple, offering notes of cassis and a fresh and balanced finish.</i>		

### Saint-Emilion Grand Cru

Château Comte Des Cordes .....	60€
<i>His beautiful bouquet is found in his palace. It is well built and announces a great guard.</i>	

## Bourgogne

### Mâcon

Les Vignerons de Mancey .....	39€
<i>Lively, light and fond.</i>	

### Hautes-Côtes de Nuit

Domaine Pierre Laurent .....	66€
<i>Ripe tannins, quite supple, frank with a nice stretch and sapid.</i>	

### Côte de Brouilly Grandes Mises

Mommessin .....	43€
<i>The roundness and velvety allow a beautiful persistence of fruity sensations while maintaining lightness and elegance.</i>	

## Val de Loire

### Chinon

Couly-Dutheil .....	41€
<i>A fruity and supple palate, with nice tannins.</i>	

### Sancerre

Château de Sancerre .....	9€	50€
<i>Expressive palate on notes of red fruits and spices: pepper, liquorice. Woody melted and structuring. Beautiful tangy finish.</i>		

# Reds

## Alsace

### Pinot Noir

Pfaffenheim .....	7€	36€
Light wine with notes of black fruits.		

## Vallée du Rhône et Roussillon

### Côtes-Du-Rhône Belleruche

M.Chapoutier .....	33€
Beautiful structure with firm and silky tannins. Richness and complexity	

### Le Canon Du Maréchal Syrah Grenache

Canon du Marechal .....	7€	35€
Silky and distinguished wine, strawberry aroma, plum and cherry. <span style="color: green;">Organic wine</span>		

### Terre Sauvage Merlot

Château Gilbert et Gaillard .....	36€
The palate is all round, fruit, a wine made for the meal. <span style="color: green;">Organic wine</span>	

### Châteauneuf-du-Pape

Domaine de Barville .....	79€
Elegant and well balanced, fleshy, powerful with persistent aromas of red fruits and scrubland.	

## Provence

### Terre de Safres Bio

Domaine Le Novi .....	40€
A delicate and velvety palate, red cherry, finely spicy and liquorice.	

## International

### Chianti

Zonin1821 .....	44€
On the palate, tension with a fleshy but firm tannic frame, a beautiful acidity brings relief to cherry aromas.	

glass  
12 cl

bottle  
75 cl

# Rosés & Bubbles

glass  
12 cl      bottle  
75 cl

## Muscat de Rivesaltes

### Muscat De Rivesaltes Aguilar

Caves du Mont-Tauch ..... 36€  
*Very smooth and sweet wine.*

## Rosés

### Pays d'oc

Gris & Blanc ..... 5,50€ ..... 30€  
*Light perlant, fresh and exalts the fruit.*

### M de Minuty

Minuty ..... 46€  
*Freshness and roundness until the finish.*

## Bubbles

### Cidre artisanal

Le Premare ..... 21€

### Cidre artisanal

Le Premare rosé ..... 23€

### Effervescence Extra Brut . Organic

Ludovic Messiers ..... 44€

### Champagne

Irroy Brut ..... 60€

### Champagne

Taittinger Brut ..... 69€

### Champagne

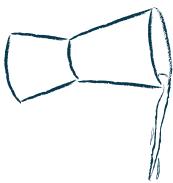
Irroy Rosé ..... 75€

### Cuvée Esprit Grand Cru «Blanc de Blancs»

Drémont ..... 79€

### Champagne

Veuve Clicquot Brut ..... 90€



## Babette's Tempest

An original Babette creation.

Rum, lime juice, Schweppes tonic water, ginger beer, Angostura bitters



cocktails

# Classics

<b>Mojito</b>	12€
Rum, mint, lime, brown sugar, soda	
<b>Aperol Spritz</b>	12€
Aperol, sparkling wine, soda	
<b>St Germain Spritz</b>	12€
St Germain, sparkling wine	
<b>Whisky Sour</b>	12€
Whisky, lemon juice, cane sugar, egg white	
<b>Vodka Martini</b>	12€
Vodka, Martini Bianco	
<b>Gin Basil Smash</b>	12€
Gin, cane sugar syrup, lemon juice, fresh basil	
<b>Cosmopolitan</b>	12€
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice	
<b>Negroni</b>	12€
Gin, Campari, Martini Rosso	
<b>American</b>	12€
Campari, Martini Rosso, soda	
<b>Amaretto Sour</b>	12€
Whisky, lemon juice, cane sugar, egg white	
<b>Bellini</b>	12€
Peach cream, peach purée, sparkling wine	
<b>Espresso Martini</b>	12€
Vodka, coffee liqueur, espresso, coffee beans	
<b>Old Fashioned</b>	12€
Whisky, Angostura bitters, sugar, soda	
<b>Gin Tonic</b>	12€
Gin, Schweppes Tonic	

# Babette's Creations

<b>The tempest</b>	€13
Rum, lime juice, Schweppes tonic water, ginger beer, Angostura bitters	
<b>Passion</b>	€13
Vanilla-infused vodka, passion fruit liqueur, vanilla liqueur, passion fruit purée, sparkling wine	
<b>The secret garden</b>	€13
Tanqueray, lemon juice, white peach purée, barley syrup, soda	
<b>The Colibri Tonic</b>	13€
Lillet pink, raspberry cream, Schweppes hibiscus	
<b>The Irrésistible</b>	13€
Vodka, Grand Marnier, lime juice, raspberry puree, grapefruit juice	
<b>The Franck28</b>	13€
Gin, martini blanc, sirop de romarin, citron jaune, soda, cinnamon	

## Mocktails (alcohol-free)

<b>The dance</b>	9€
Lime, rosemary syrup, ginger ale, orange blossom	
<b>«Donne du love»</b>	9€
Basil, raspberry, verjuice, Ginger Ale	

Our bartenders will be happy to make any cocktail, or to

*create a drink specially for you*



# Spirits

## Whiskies and Bourbons

	+ cl
J&B rare . Scotch .....	9€
Bulleit Bourbon . USA .....	10€
Jack Daniel's Old N7 . USA .....	11€
Johnnie Walker Black Label 12 ans . Scotch .....	11€
Nikka From the Barrel . Japon .....	12€
Lagavulin 16 ans . Scotch .....	14€

## Rums

	+ cl
Bacardi Carta blanca . Cuba .....	8€
Bacardi (Cuatro ou Oak heart) . Cuba .....	9€
Trois Rivières blanc . Martinique .....	9€
Santa Théresa 1769 . Venezuela .....	10€
Zacapa 23 . Venezuela .....	15€

## Vodkas

	+ cl
Eristoff . Russie .....	8€
Grey Gosse . France .....	12€
Belvédère Pure . France .....	12€

## Gins

	+ cl
Tanqueray . Angleterre .....	8€
Bombay Sapphire . Angleterre .....	9€
Citadelle . France .....	10€
Ortie Estragon, Distillerie de la Seine . France .....	12€

# Spirits

## Digestifs

	+ cl
Get 27 ou 31	8€
Limoncello	8€
Bailey's Irish Cream	8€
Amaretto Disaronno	8€
Cointreau	8€
Kahlua	8€
Calvados Le Petit Sou 3 ans d'âge	8€
Grand Marnier	10€
Calvados La Jeanneton 10 ans d'âge	12€

## Cognac

	+ cl
Hennessy VS	14€
Hennessy XO	25€

## Tequilas

	+ cl
Leblon	8€
Patron Silver	10€

## Aperitifs

Ricard . 4cl	6€
Porto (Blanc ou Ruby) . 7cl	8€
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso . 6cl.	8€
Suze . 6cl	8€
Campari . 6cl	6€
Kir . 12,5cl Peach, Blackberry, Blackcurrant, Violet	6,50€
Kir Royal . 12,5cl Champagne, Peach, Blackberry, Blackcurrant, Violet	13€

# Beers

## Bottle

	33 cl
Lagunitas IPA .....	6€
Desperados .....	6€
Saint Joseph (Blonde, IPA) .....	7€

## Non-alcoholic

	33 cl
Heineken 0.0 .....	5€

## Draft

	25 cl	50 cl
Heineken .....	4,50€	8,50€
Affligem .....	5,50€	9,50€



Babette's coffee  
with our partner Nespresso



Drinks

# *Hot drinks*

## *Coffees*

Espresso .....	2,90€
Espresso Americano .....	2,90€
Espresso with milk .....	2,90€
White coffee .....	4€
Large white coffee .....	4€
Cappuccino .....	4€
Coffee with whipped cream .....	4€

## *Selection of teas by Palais des thés*

Green tea .....	4€
Mint .....	4€
Black tea .....	4€
English Breakfast or Golden Darjeeling .....	4€
Earl Grey Blue of London .....	4€
Sencha Maya .....	4€
Rooibos .....	4€
Vahinés: vanilla and almonds Vahinés .....	4€
Infusion .....	4,50€
Chamomile, Verbena or Verbena orange mint .....	4,50€

# Cold drinks

## Syrups and juices

Sirup .....	3€
Mint, Grenadine, Strawberry, Peach, Lemon, Orgeat, Grapefruit	
Diabolos (Lemonade with...) .....	3,50€
Mint, Grenadine, Strawberry, Peach, Lemon, Orgeat, Grapefruit	
Juices and Nectars (25cl) .....	5€
Tomato, Apricot, Apple, Orange	
Homemade ice tea .....	5,50€
Sweetened or not	
Freshly squeezed juices .....	6€
Orange, lemon, grapefruit	

## Fizzy drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) .....	4,50€
Fanta Orange (25cl) .....	4,50€
Fuzetea Pêche (25cl) .....	4€
Orangina (25cl) .....	4€
Limonade (25cl) .....	4€
Schweppes Tonic (25cl) .....	4€
Ginger Beer, Ginger Ale, Citrus	

## Waters

Castalie .....	1€/pers.
Enjoy still water or sparkling water (at your discretion)	
Perrier (33cl) .....	4€
Evian, Badoit (50cl) .....	3€
Evian, Badoit (100cl) .....	5€

See you soon !





 [babette\\_restaurant](#)

[www.babette-restaurant.com](http://www.babette-restaurant.com)



Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

All our prices are in euros, taxes and service included.

Please note that cheques are not accepted.

**BABETTE** a brand  NAOS HÔTEL  
GROUPE