

BABETTE

À Picorer, Partager ou Discuter Solo

Houmous d'artichaut alla pazza 🌿❤️	12€
Citron - Ail - Artichaut frit - Pecorino... Barge comme on l'aime	
Babe'rgine 🌿❤️	16€
Aubergine tempura - Miel de châtaigne - Fleur de sel	
Calamares tentacool	18€
Calamars frits - Mayo au raifort - Citron d'Amalfi - Basilic - Oignons pickles	
Coch'illages ❤️🌶️	19€
Coquillages sautés - Pied de porc - 'Nduja - Basilic - Ail	
Arrosticini	16€
Petite brochette d'agneau - Pistou menthe	
Bœuf sur os ❤️	19€
Tartare de bœuf à la Cicco - Os à moelle - Pommes allumettes - Crémeux parmesan	
Mozza bombs 🌿	15€
Croustillant dehors, dégoulinant dedans ! Prépare-toi, ça colle aux doigts !	
Prosciut'oh	18€
Jambon Slega Pera affiné 18 mois par notre ami Stefano	
Pizza frita ❤️	15€
Ricotta - Basilic - Citron vert - Sardine	
Mini polpettes «carbonara style» ❤️	13€
Petites polpettes frites - crème de parmesan - crumble guanciale - pecorino - poivre	

MEZZE BABETTE

Un peu de ce qu'on aime, beaucoup de ce qu'on adore ! à picorer, à partager...	29€
--	-----

Pasta

Des pâtes fraîches... Babette ne plaisante pas avec ça.

La Carbonasse (attention... sans crème !)	19€
Pacheri - Guanciale - Pecorino - Poivre noir - Jaune d'œuf	
La Babette	23€
Pâtes Radiator - Tomates confites - Burrata - Basilic - Pistache - Poivre vert - Citron	
Fromagissime (gratinée) ❤️🧀	23€
Quand les 4 fromages prennent le pouvoir !	
Gnocchis ❤️	23€
Gnocchis frits - Crème de butternut - Cèpes - Jambon italien - Parmesan	
Mamy Francesca ❤️	24€
Carmelo - Ragù de ma nona - Parmesan - Huile de truffe - Basilic	
Bab'sea boom	28€
Pâtes à l'encre de seiche - Fruits de mer et crustacés... La mer dans ton assiette, version sexy	

BABETTE

PIZZA NAPOLITAINE

Toutes nos farines proviennent de producteurs régionaux

Marguerite 16€
Tomate fumée - Fiore di latte - Stracciatella - Basilic - Huile d'olive (+ Anchois +2€)
Simple. Parfaite.

La Cochonara 18€
Base blanche - Guanciale - Pecorino - Poivre noir - Jaune d'œuf confit
Coquine et crémeuse.

Nonno Maradona 19€
Ragù - Parmesan - Basilic
Naples pleure de joie.

La fine à l'italienne 19€
Tomates cerises - Jambon italien - Artichaut - Burrata & Mozza - Basilic
Un classique.

La Lactose Intolérable 🧀 18€
4 fromages bien vénères : Mozza - Pecorino - Gorgonzola - Taleggio
Sans compromis.

Levi mon chéri ❤️ 20€
Pistou coriandre - Gambas - Fiorre di latte - Citron - Pickles carottes - Courgettes
Chic et funky.

Kefta sur ta Croûte ❤️ 20€
Tomate - Kefta - Coriandre - Yaourt - Oignon rouge - Olives
Un baiser du Moyen-Orient.

Pistachisimo 21€
Pesto maison - Mortadelle - Burrata - Pistaches torréfiées - Citron vert -
Chaplure de pangrattato - Tagète - Basilic Thaï

Cochon & Compagnie 🧀 21€
Tomate - Porchetta - Fromage à raclette de Sommière - Pignons de pin - Huile
d'olive - Fiore di latte - Pommes de terre - Basilic - Mizuna

Porco bello ❤️🌶️🌶️ 19€
Saucisse de Siennese - Nduja - Fiorre di latte - Friarielli - Crème de balsamique -
Pecorino truffé - Mizuna

Autumn crush 22€
Butternut - Champignons des bois - Guanciale - Fiorre di latte - Châtaignes -
Cerfeuil - Gochujang - Graines de courge - Ricotta

La Poire au Bois Dormant ❤️ 22€
Bresaola - Gorgonzola - Poire - Noix - Miel - Truffe noire - Oxalis
Poésie sur pâte.

Toi aussi, t'aimes les croûtes pleines de fromage ? 🧀
Ajoute un Cheesy Crust à ta pizza (comme au Pizza Hut, mais en meilleur... on cache
du fromage dans tes croûtes) **+4€ sur toutes les pizzas de la carte**

T'as les yeux plus gros que le ventre ? Doggy bag dispo : 1€ le come-back à la maison.

BABETTE

POLPETTES

Des boulettes avec du coeur (et beaucoup de sauce)

Bunny Winter Sauce Club ❤️ 22€
Sauce lapin, pecorino, lardons, raisins, bière de région, Chateignes.
Une belle claque wallonne.

Ragù Boulettes 22€
Rigatoni, ragù, basilic, huile d'olive. Simple. Puissant. Propre.

Bleuette 24€
Gorgonzola, crème, jeunes pousses, graines de courges.
Douce et piquante. Comme ton ex.

La Pepe 21€
Poivre concassé, crème, cognac, quelques légumes mijotés, jus de viande.
Un plat qui en impose.

Porto Bello 24€
Champignons, crème, lardons, porto, échalotes.
Champi lover, ce plat est pour toi

Frites pour tous On est en Belgique. On n'en dit pas plus.

LES BIDOCHES

Des viandes qui envoient du jus (et un peu d'amour)
à toi le choix entre bavette tendre et pavé costaud.

Babette ❤️ 29€
À l'ancienne, à l'échalote. Simplement excellente.

Champêtre 32€
Champignons, crème, lardons, porto, échalotes.

Poivre & Bave 32€
Poivre concassé, crème, cognac, quelques légumes mijotés, jus de viande.

Mamy blue ❤️ 34€
Gorgonzola, crème, jeunes pousses, graines de courges.
La seule et unique ! on insite... tu dois la goûter !

Le cheesy overdose 🧀 32€
Viande juteuse... Couette de fromage fondu ! Ca sent la raclette et le feu de bois...

Toutes les viandes sont servies avec des frites maison.
Bien sûr, Babette n'aime que ça !

T'as les yeux plus gros que le ventre ? Doggy bag dispo : 1€ le come-back à la maison.

BABETTE

MOULES DE ZÉLANDE

Marinières	24€
Babette Lait de coco Sobrasada - Basilic - Ail	27€
Ardennoise Lardons - Ail - Crème	27€
Gorgonzola (Les moules qui puent bon)	27€

Rien de tel qu'une bonne moule pour réchauffer les cœurs et rassembler les amis autour de la table. Avec leurs frites dorées et un petit verre bien choisi, elles apportent ce goût simple et généreux qui fait du bien quand les journées raccourcissent.

POUR LES MINI BABETTE

Des petits plats pour grands sourires. (max 12 ans + texte comique)

Pizza Marguerite	14€
Polpettes tomate frites – Mayo	14€
Pâtes Jambon crème	14€

LE LUNCH DE BABETTE

Lunch entrée + plat ou plat + dessert : 24€

Lunch entrée + plat + dessert : 32€

Tous les midis (sauf week-ends et jours fériés... Babette fait la grasse mat').

T'as les yeux plus gros que le ventre ? Doggy bag dispo : 1€ le come-back à la maison.

BABETTE

DESSERTS

Tiramisu "maison"

9€

Amaretti, mascarpone minute - liqueur d'amande café rapé.
Classique, mais pas chiant.

Fondant au spéculoos ♥

10€

Glace vanille des Lutins. Une recette de notre chef Gilles...
Le chaud-froid réconfort.

Dame Blanche

11€

Vanille, chocolat, crème fouettée. La vraie.

Baba au limoncello

14€

Sorbet citron - crème fouetée - menthe

Pain perdu

11€

Glace vanille des lutins - pommes caramélisées - caramel beurre salé

Glace burrata ♥

11€

huile d'olive - zeste de citron

C'est bizarre sur papier... Mais en bouche, c'est un câlin méditerranéen !

La crapule ♥

11€

Pizza - coulant noisette du piémont... Comme du nutella MAIS faites par une artisane... Chocamel à Anhée. Brizure de Pistache...

Chez Babette, on préfère faire vivre des petits producteurs que des actionnaires. On travaille un maximum avec des produits locaux, de saison et bien sourcés. Parce qu'on aime savoir d'où ça vient, et parce que c'est toujours meilleur quand c'est fait avec passion, juste à côté.