



## NOTRE HISTOIRE

**Notre établissement existe depuis près de 20 ans et son nom a été inspiré par le célèbre film danois « le festin de Babette. »**

Son cadre, bien que modeste sans artifice ni luxe, est un lieu surprenant et enchanteur où ceux qui le visitent se sentent immédiatement à leur aise, comme chez eux.

C'est dans ce cadre charmant et imprégné d'authenticité que tous nos clients font l'expérience de grands moments de plaisir.

Il est de renommé, même outre-Atlantique, que nos célèbres chocolats chauds et nos non moins célèbres crèmes glacées « à l'ancienne » sont uniques au monde. Cette réputation se maintient du fait que, jour après jour, le choix et la qualité de nos produits ainsi que notre savoir faire sont mis sans aucune concession à votre service.

Ce même sens du service et cette même excellence se retrouvent dans toutes nos autres réalisations. Vous trouverez dans notre menu toute une gamme de mets et de gourmandises qui empruntent leurs recettes, parfois secrètes, aussi bien à l'Ancienne France qu'à la Nouvelle France.

***Soyez les bienvenus au Festin de Babette.***



# LES CHOCOLATS CHAUDS

Nos chocolats chauds si réputés sont faits à l'ancienne pour la satisfaction de chacun de nos clients avec des pastilles de chocolat de qualité fondu et du lait homogénéisé à 3,25%

## CHOCOLAT BELGE

**Le Belge** tasse : 4,00\$ bol : 6,00\$  
chocolat à 55% de cacao

**Le Babette** tasse : 4,75\$ bol : 6,75\$  
chocolat belge à 55% parfumé au gingembre,  
à la cannelle et à la cardamome

**Le Cristobal** tasse : 5,50\$ bol : 7,50\$

**Le Dalmatien** tasse : 4,75\$ bol : 6,75\$  
chocolat belge à 55 % et chocolat blanc

**L'Euskaria** tasse : 4,75\$ bol : 6,75\$  
chocolat belge à 55% parfumé au piment d'Espelette

**Le Guayaquil** tasse : 4,75\$ bol : 6,75\$  
chocolat à 64% de cacao

## CHOCOLAT BELGE BLANC

**Le Chai** tasse : 4,75\$ bol : 6,75\$  
chocolat belge blanc parfumé au gingembre,  
à la cannelle et à la cardamome

**Le Dante** tasse : 4,75\$ bol : 6,75\$  
chocolat belge blanc parfumé au piment d'Espelette

**L'Everest** tasse : 4,50\$ bol : 6,50\$  
chocolat belge blanc surmonté d'une montagne  
de mousse de lait

## LES GRANDS CRUS DE VALRHONA

**Le Manjari** tasse : 5,50\$ bol : 7,50\$  
cacao à 64% de type Trinitario de Madagascar

**Le Guanaja** tasse : 5,50\$ bol : 7,50\$  
cacao à 70% de type Criollo, Trinitario et Forastero

# LES CRÊPES

Recette bretonne maison à base de farine de Sarrazin  
ou de froment.

## LES CRÊPES SALÉES

<b>La Complète</b> jambon ou dinde, fromage, oeuf	9,50\$
<b>La Norvégienne</b> saumon fumé, fromage, oeuf	10,95\$
<b>La Forestière</b> champignons, fromage	8,50\$
<b>La Paysanne</b> jambon ou dinde, fromage, champignons, oeuf	10,50\$
<b>La Campagnarde</b> jambon ou dinde, fromage, champignons	9,50\$
<b>La Parisienne</b> jambon ou dinde, fromage	8,50\$
<b>La Ludo</b> pesto, fromage, tomates fraîches	9,95\$

## LES CRÊPES SUCRÉES

<b>La Sucrée</b>	5,50\$
<b>La King-Kong</b> banane, chocolat	6,95\$
<b>La Babette</b> chocolat maison	6,50\$
<b>la Belle Hélène</b> poire, chocolat	6,95\$
<b>La Dame Blanche</b> chocolat, glace vanille	6,95\$
<b>La Choco-orange</b> chocolat, oranges confites	7,50\$
<b>La Crêpe au miel</b>	6,50\$
<b>La Nutella</b>	6,75\$
<b>La Crêpe Suzette</b> sucre, jus de citron	6,50\$

# NOS SANDWICHS FRAIS

*Servis avec salade.*

<b>Jambon blanc, Jambon de parme, Dinde fumée ou Salami</b>	8,95\$
fromage suisse, laitue, mayonnaise ou beurre	
<b>Oeufs</b>	8,50\$
laitue, tomate, mayonnaise	
ajoutez du thon	+1,00\$
<b>Tomates bocconcini</b>	9,50\$
laitue, pesto maison	
<b>Le festin de Babette</b>	9,95\$
délice de bœuf et oignons confits	

## SALADES

<b>Salade de quinoa*</b>	10,95\$
quinoa, tomates, piments, concombres, oignons frais, jus de citron	
<b>Salade niçoise</b>	10,95\$
pommes de terre, tomates, concombres, oignons frais, thon, œuf, olives, haricots verts	
<b>Californienne*</b>	11,95\$
laitue, cheddar, tomates, concombres, avocat, oignons, mandarines	
<b>Tomates-bocco</b>	11,95\$
tomates, bocconcini, laitue, huile d'olive et basilic	
<b>Avocat-crevettes*</b>	12,50\$
laitue, tomates, concombres, avocat, crevettes	

\*Agrémentez votre salade préférée et faites en un repas complet en y ajoutant 2 saveurs selon le choix suivant :  
(Mini pitas : Dinde et gouda fumée, Caviar de thon,  
Caviar d'avocat, mini brochette de délice de bœuf) + 3,00\$

## QUICHES ET SOUPES

<b>Assiette quiche et salade</b>	10,95\$
quiches maisons : lorraine, saumon, légumes, tomates et moutarde	
<b>Soupes et Gaspachos (soupes froides)</b>	
<i>demandez ce qui est au menu de la semaine</i>	

# LES CRÈMES GLACÉES DU BILBOQUET

(en saison)



Vous pourrez trouver ou découvrir chez nous les fameuses crèmes glacées ainsi que les sorbets de chez « Bilboquet. »

Elles sont fabriquées de façon artisanale avec uniquement des matières premières de très haute qualité, sans additifs ou colorants qui ne soient naturels. Bilboquet utilise du vrai lait et de la vraie crème et comme de raison de purs jus et de vrais fruits. Les ajouts, biscuits ou autres, utilisés dans les glaces sont fabriqués sur place par leurs pâtisseries.

**Coupes :**

**2 boules**

4,50\$

**3 boules**

5,50\$

## CRÈMES GLACÉES

*Servis avec crème chantilly.*

### **King Kong**

banane, chocolat

### **Choco-orange**

### **Choco-chic**

chocolat noir à 70%

### **Cacophonie**

chocolat noir avec noix de cajou et morceaux de chocolat blanc

### **Brou Ha Ha**

vanille, caramel, brownie et noisette

### **Caramélé**

caramel, noisette et pépites de chocolat

### **Rhum-raisins**

### **Pistache**

### **Café**

## SORBETS

*L'offre peut varier selon la période, la saison  
et la disponibilité des produits.*

**Trichamps** (fraise, cassis et mûre), **Framboise**,  
**Mangue**, **Citron**, **Poire**, **Noix de coco**



# LES CRÈMES MOLLES DU FESTIN DE BABETTE

*(en saison)*

Depuis 20 ans, la spécialité inoubliable du Festin de Babette, les glaces molles à l'ancienne dont on parle même outre atlantique :

La parfaite intégration toute en douceur de fruits, d'épices et d'écorces de fruits confits à une base de crème glacée vanille ou chocolat de qualité.

Tout est harmonieusement mélangé et ramolli avant de vous être servi.

## BASE : CRÈME GLACÉE VANILLE

*Servis dans une gaufrette.*

<b>Natella</b> vanille, nutella	5,50\$
<b>Natella banane ou Natella poire</b>	5,50\$
<b>Menthe fraîche</b> vanille, menthe fraîche	5,50\$
<b>La vraie glisse</b> vanille, réglisse	4,50\$
<b>Indienne</b> vanille, massala	4,50\$
<b>Cumbia</b> vanille, fraise et mangue	4,50\$
<b>Seville</b> vanille, oranges confites, banane, massala	4,50\$
<b>Cholita</b> vanille, banane, gingembre confit	4,50\$
<b>Don Paco</b> vanille, Orange, épices douces	4,50\$
<b>Yucatan</b> vanille, mangue, fraise, ananas, piment	4,50\$
<b>Caramba</b> vanille, mangue, banane, fraise	4,50\$

*Et encore plus sur la prochaine page ...*

## BASE : CRÈME GLACÉE VANILLE

... suite

<b>Chepina</b> vanille, orange, anis étoilée	4,50\$
<b>Du Lac</b> vanille, framboise, bleuet	4,50\$
<b>Tourbillon de vanille et chocolat</b>	4,50\$

## BASE : CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

Nous pouvons vous ajouter :  
des framboises, de la banane, du massala, du gingembre,  
des fraises, du piment etc... *à votre choix.*



### SPÉCIAL ! LES CHOCOLATS FROIDS !

*(en saison)*

<b>Belge</b>	5,00\$
<b>Babette</b>	5,50\$

# LES CAFÉS

<b>Café espresso court</b>	2,25\$
<b>Café espresso allongé</b>	2,25\$
<b>Café americano</b>	2,25\$
<b>Café double espresso</b>	2,75\$
<b>Café au lait</b>	2,75\$
<b>Cappucino</b>	2,95\$
<b>Macchiato</b>	2,50\$
<b>Moka</b>	3,75\$
<b>Mokaccino</b>	3,95\$
<b>Café latté glacé</b>	3,99\$
<b>Lait chaud au miel</b>	2,99\$

# LES SPÉCIALITÉS

<b>Café Rafael</b> double espresso et glace à la vanille	5,50\$
<b>Café Rafael Moka</b> double espresso et glace au chocolat	5,50\$
<b>Café Gaspard</b> glace à la vanille et vinaigre balsamique	6,00\$

Café décaféiné : ajouter 0,50\$ au prix.  
Lait de soya : ajouter 0,50\$ au prix.



# LES BOISSONS FROIDES

**Jus de fruits** 3,50\$  
Orange, citron, pamplemousse, 3 agrumes

**Eaux**  
Eau de source en bouteille 1,25\$  
Perrier 1,99\$

**Sodas et liqueurs en canette**  
Coca Cola, Nestea, 7 Up, Fanta, V8 1,99\$

**Sodas et liqueurs en bouteille**  
Orangina, Coca Cola, Sprite, Canada Dry,  
Nestea, San Pellegrino (orange, citron) 2,50\$

---

## SLUSHS MAISON

*(en saison)*

**Grenadine, fraise, cassis,  
framboise, pêche, noix de coco,  
orgeat, menthe verte, citron vert** 3,00\$

**Orange, pamplemousse, citron (frais)** 3,50\$

---

## LAITS FOUETTÉS

Nos laits fouettés sont faits à partir de crème glacée  
et de lait homogénéisé 3,25%.

*(en saison)*

**Vanille, chocolat, coco, banane, fraise,  
ananas, bleuet, framboise, mangue**  
Petit : 4,75\$ Moyen : 5,50\$ Grand : 6,00\$

**Laits fouettés au Nutella :**  
**coco, poire, banane**  
Petit : 5,25\$ Moyen : 6,00\$ Grand : 6,50\$

---

## YOGOURTS FRAPPÉS

Nos yogourts frappés sont fait à partir de yogourt,  
de fruits et d'eau.

**Mangue, fraise, banane, framboise,  
bleuet, ananas, mûre, cerise, melon** 4,75\$

*Nos 3 préférés :*

*Mangue et fraise, Framboise et bleuet, Citron et framboise*

# LES THÉS

L'heure du thé : découvrez et dégustez les incontournables thés de qualité de notre sélection.

## LES THÉS VERTS

<b>Sencha, Genmaicha, Fleur de jasmin</b>	3,50\$
<b>Sencha cerise et rose, Earl grey</b>	3,50\$
<b>Légende de Baïkal, Miss Li, Petit bonheur</b>	3,50\$
<b>Matin d'été, Mangue caraïbe, Fukujyu</b>	5,50\$
<b>Gyokuro</b>	5,50\$

---

## LES THÉS VERTS BIOLOGIQUES

<b>Osprey gunpowder</b>	5,50\$
<b>Dynastie Tian Mu Ming</b>	5,50\$

---

## LES THÉS OOLONG

<b>Printemps bleu, Lilly des collines</b>	3,50\$
<b>Fleur d'oranger et orange</b>	3,50\$

---

## LES THÉS NOIRS

<b>Earl Grey, English Breakfast,</b>	3,50\$
<b>Bukhial, Lapsang Souchong, Érable</b>	4,50\$
<b>Margaret's Hope, Chai épicé indien,</b>	3,50\$
<b>Choco-Menthe, Hiver russe, Limoncello</b>	3,50\$
<b>Chai latte</b>	4,50\$

---

## LES TISANES ET LES FRUISANES

<b>La relaxante, la digestive, camomille</b>	4,00\$
<b>Lady Bianca, Lady Katicha, Ayurvedic</b>	4,00\$

---

## LES TISANES ROOIBOS

<b>Nature, Marchand d'épices</b>	4,00\$
----------------------------------	--------

---

## THÉS GLACÉS

(en saison)

# VIENNOISERIES PÂTISSERIES

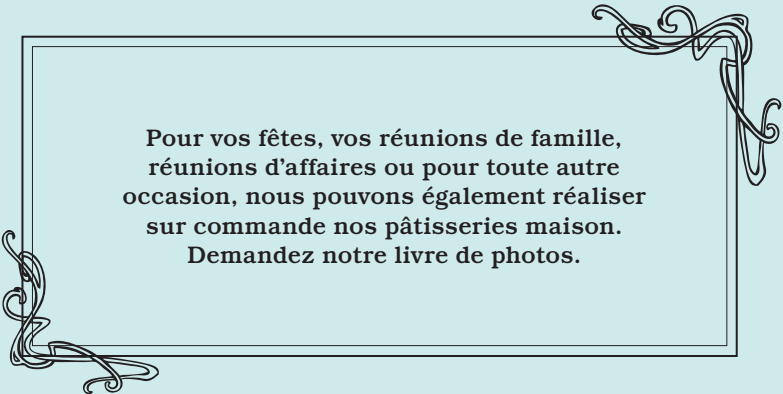
Toutes nos pâtisseries sont faites artisanalement sur place avec des produits de grande qualité selon nos propres recettes.

<b>Croissant</b>	1,85\$
<b>Chocolatine</b>	2,60\$
<b>Brioche</b>	2,60\$
<b>Brownie</b>	3,50\$
<b>Délice de Lamponi</b>	3,50\$
<b>Fondant au chocolat</b>	4,50\$
<b>Florentin</b>	3,50\$
<b>Tartelette au caramel</b>	3,50\$

## LES CUP CAKES D'ALICE

*Demandez les créations du jour.*

<b>Régulier</b>	3,50\$
<b>Petit</b>	1,25\$



Pour vos fêtes, vos réunions de famille, réunions d'affaires ou pour toute autre occasion, nous pouvons également réaliser sur commande nos pâtisseries maison.  
Demandez notre livre de photos.

# LES BOUCHÉES DE CHOCOLAT

Rares, comme les sensations de plaisir intense qu'ils procurent et qui ne nous quittent plus, vous pouvez découvrir ici chez nous, les grands crus de chocolats exceptionnels et finement préparés par de grands maîtres chocolatiers.

Que ce soit pour votre seul plaisir ou pour partager, nous vous proposons un voyage au cœur d'une sélection de chocolats soigneusement choisis dans la gamme de Michel Cluizel.

*L'offre peut varier selon la disponibilité des produits.*

## **Palais d'argent**

Ganache au chocolat noir de la plantation « Los Ancones »

## **Nougat**

Fait avec du nougat de Montélimar. Chocolat noir.

*Tendres éclats de noix et de miel.*

## **Orangettes**

Deux Bâtonnets de zeste d'oranges caramélisés recouverts de chocolat noir. *Note fruitée.*

## **Oursin noir**

Coquille de nougatine fourrée de praline à l'ancienne.

*Fin et croquant.*

## **Palais passion**

Ganache de chocolat au lait à la pulpe de fruits de la passion

## **Petit camembert**

Pâte d'amande et de pommes au Calvados recouverte de chocolat blanc

## **Truffe à la crème**

Ganache à la crème et au chocolat de la plantation « Los Ancones »

## **Crème brûlée**

Ganache au beurre caramélisé

## **Cacao gusto**

Ganache à 72 % de cacao

## **Cacao forte**

Ganache à 99 % de cacao

*Et bien d'autres.*

### **Assiette de dégustation**

4 chocolats de votre choix

6,20 \$

### **Assiette de dégustation**

6 chocolats de votre choix

9,00 \$