

B A H A R


B A B E L

hôtel · bar · restaurant

BIENVENUE



Au cœur de Belleville et Belleville dans nos cœurs :
du café à la bière, en passant par la limonade, la ginger beer ou les sirops,
c'est au sein de BΔHΔR ou à quelques rues
que s'élaborent les produits que l'on consomme.

Ici, on privilégie le fait maison, le local, les produits de saison
pour mieux les faire voyager aux saveurs des épices du monde.
Les viandes sont françaises et issues de filières durables,
les poissons sont issus de pêche de ligne ou petit-bateau uniquement
et nous ne travaillons pas d'espèces menacées.
Parce que nous défendons une hôtellerie et une restauration responsables,
BΔHΔR a obtenu le label Ecotable et est Société à mission.

C'est en respectant notre environnement et en bichonnant notre quartier
que l'assiette révèle ses meilleurs arômes !



Merci à nos collaborateurs
pour leur travail et la qualité de leurs produits :

Les fruits et légumes *Zingam* à Belleville
Les légumineuses de l'*Huilerie de la Plaine de Versailles*
Les viandes françaises de la *Boucherie André*
La pêche petit-bateau de *Mkofish* qui nous arrive de Bretagne
Les truites de la *Pisciculture de Villette* dans les Yvelines
Les œufs bio d'Île-de-France de *Gustant*
Les pains au levain naturel de la boulangerie *Sain* à Belleville
Les hallots de *Mami Deli* à Belleville
Le yaourt grec de *I-grec* dans les Yvelines
La crèmerie de la *Maison Borniambuc* dans l'Eure
Les épices *Nomie* et *Terre Exotique*
Les chocolats *Xoco*

MATIN



Du lundi au dimanche
de 07h30 à 10h30

PETIT DÉJEUNER



BUFFET AU RESTAURANT DE L'HÔTEL

18

Café de la *Brûlerie de Belleville*, Thé *Kodama*

Jus bio maison fraîchement pressé

Croissants et pains au chocolat de la boulangerie *Sain*

Tartines beurre & confitures *La Fabrique*

Œufs brouillés

Fromages & Pastrami

Chakchouka de saison

Chia pudding aux fruits de saison

Yaourt grec, chia pudding, compotes

Granola maison

Les boissons du bar sont en supplément

À LA CARTE

Croissants ou pains au chocolat de la boulangerie *Sain*

3

Tartines beurre & confitures *La Fabrique*

3

Œufs brouillés

6

Dessert

6

MIDI



Du lundi au samedi
de 12h à 15h

Brunch le dimanche de 12h à 15h30

MENU MIDI À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE

Entrée + plat ou plat + dessert · 18

Plat du jour · 13

Entrée + plat + dessert · 23

Dessert du moment · 6

À LA CARTE



MEZZES

Mouhammara, crème de poivrons confits, aux épices <i>Noix de cajou, mélasse de grenade, oignons grillées</i>	8
Salade de tomates, vinaigrette agrumes gingembre, gelée d'eau de tomates	9
Frites de panisses zaatar, parmesan, Aïoli	7
Frites maison au zaatar & mayonnaise sriracha	6
Boulettes de riz aux herbes <i>Riz croustillant laquage mélasse de grenade, confiture de piment</i>	8
Mezzé du moment	6

PLATS

Hallah au pesto, œuf parfait & émulsion tahine, salade verte <i>Pain brioché toasté, pesto de saison, œuf parfait et sauce sésame</i>	10
Chakchouka de saison au cumin & œuf parfait	petite 9 / grande 12
Bahar grilled-cheese, frites, salade <i>Hallah toasté, feta, emmental et pastrami</i>	16
Supplément œuf parfait	2

DESSERTS

Chia pudding aux fruits de saison & granola	6
Pavlova aux fraises, basilic, hibiscus <i>Meringue, Chantilly basilic, sirop hibiscus</i>	10
Mousse au chocolat, crumble, noisettes pralinées et zaatar	7
Bakla-cheese, agrumes confits <i>Cheesecake comme un baklava (pistaches, miel et épices)</i>	10
Dessert du moment	6

SOIR



Du mardi au jeudi
de 19h à 22h30

Vendredi et samedi
de 19h à 23h

COCKTAILS



Tai-Pei	15
<i>Whiskey Woodford Reserve, sirop miso-miel, dilution d'Amchoor</i>	
Sevilla	13
<i>Fiba, Humo liquor Chipotle, jus de tamarin, Verjus, Oleo orange seville</i>	
Siracusa	13
<i>Vodka infusée au thé Milky Oolong, liqueur de safran, réduction d'agrumes</i>	
Abyssinie	14
<i>Hennessy VS, Fat Wash café et beurre, sirop de sucre Muscovado,</i>	
Urfa	15
<i>Gin Cali on the rocks infusé au piment doux d'Urfa, oseille, mélilot</i>	
Kerala	14
<i>Mah (alcool ancestral indien), St. Germain, liqueur de cerise, crème coco, verjus</i>	

MOCKTAILS

Pompéi	10
<i>Tamarin, vanille, citron vert, tabasco</i>	
Riha	9
<i>Oseille, mélilot, lavande</i>	
Assam	9
<i>Crème coco, shruhb fruit rouge, citron vert</i>	

MEZZE



Mouhammara, crème de poivrons confits, aux épices <i>Noix de cajou, mélasse de grenade, oignons grillés</i>	8
Salade de tomates, vinaigrette agrumes gingembre, gelée d'eau de tomates	9
Frites de panisses zaatar, parmesan, Aïoli	8
Poivrons farcis au labneh, roquette <i>Reduction miel balsamique, pesto roquette pistache</i>	9
Poulet croustillant, marinade tandoori et sauce Satay <i>Poulet mariné au yaourt et aux épices, sauce satay, soja et herbes</i>	13
Boulettes de riz aux herbes <i>Riz croustillant laquage mélasse de grenade, confiture de piment</i>	8
Aubergines Banjan <i>Aubergines rôties à l'afghane, sauce tomate, garam massala, cumin, yaourt menthe séchée</i>	9
Artichauts Parmesan <i>Artichauts poivrades, crème montée, crumble au parmesan, huile de persil</i>	14
Moules façon Bahar <i>Lait de coco, gingembre, citronnelle, coriandre</i>	9
Ceviche Leche de tigre <i>Poisson cru mariné, salicorne, lait de coco, marinade citron vert, gingembre, coriandre</i>	15
Carpaccio de poulpe, gremolata aux agrumes, salade de fenouils	12
Pressé d'agneau confit, condiment ail noir <i>Épaule d'agneau confite au ras el hanout, servit comme une terrine, pickles</i>	15

PLATS À PARTAGER

Pour 2 à 3 personnes
accompagnés de grenailles et légumes de saison



Épaule d'agneau de lait confite 7h, dukkah (mélange de graines et d'épices)	70
Travers de porc du Perche mariné <i>Marinade ail, gingembre, vinaigre fumé et sirop d'érable</i>	59
Demi-poulpe de Bretagne grillé (pêche raisonnée) <i>Mélasse de grenade, agrumes, olive de Kalamata</i>	70

DESSERTS



Paris-Damas, ganache pistache, praliné pistache <i>Chou comme un Paris-Brest</i>	12
Mousse au chocolat, crumble, noisettes pralinées et zaatar	10
Pavlova aux fraises basilic hibiscus <i>Meringue, Chantilly basilic, sirop hibiscus</i>	11
Bakla-cheese, agrumes confits <i>Cheesecake comme un baklava (pistaches, miel et épices)</i>	10
Tartelette au fruit de saison <i>Sablé breton, chantilly verveine, fruits de saison rôtis</i>	12

BOISSONS FRAÎCHES

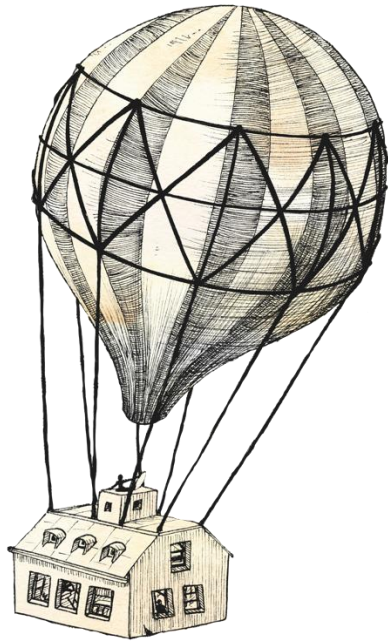


Jus frais détox	6
Soda Gingembre	5
Soda Hibiscus	5
Soda Tonic	5
Citronnade / Limonade	4
Kombucha chaï <i>Primeur x BABEL</i>	6
Cola	5
Infusion à froid Kodama	4
Café frappé	5
Latte frappé	6
Eau gazeuse de Belleville 50 cl / 1L <i>Filtrée, osmosée et revitalisée</i>	2 / 3

BIÈRES



Piaf · Bière de Belleville · 33 cl	7
Délicata · Bière de Belleville · 33 cl	8
Martine · Les deux Amants IPA	6
Odile · Les deux Amants NEIPA	6
Bière du moment	8



ΣPIRITUEUX



ΕΔΥΧ DE VIE

	3 cl	5 cl
Bows – Fiba (Figue de Barbarie)	6	10
Bows – Padoriz (Shochu)	6	10
Distillerie Royer – Mah (Alcool ancestral indien)	6	10
Lehmann – Framboise Sauvage	6	10
Nusbaumer – Poire Williams	6	10
Salers – Gentiane	6	10

ΔΝΙΣÉ / ΡΑΙΣΙΝ

	3 cl	5 cl
Yeni – Raki Alá	5	8
Idoniko – Marc de raisin (Grec) Tsipouro	5	8

WHISKIES

	3 cl	5 cl
Bordeaux Distillerie – Black Wall Rye	8	15
Bows – Benleioc Tourbe intense	10	18
Distillerie D’Escagnan – Les Bonhommes – Moonshine	6	10
Distellerie Twelve – Basalte D’aubrac	9	16
Puni – Sole (Italie – Sicile)	9	16
Milk & Honey Distillerie – M&H Classic (Israël)	7	12
Kavalan – Oloroso Smerry Oak	9	16
Eddu – Tourbé	8	14
Woodford – Réserve	9	16

RHUM

	3 cl	5 cl
Mana’o Tahiti Blanc	6	10
Bows – Estador Blanc	6	10
Bows – Heoc Blanc	9	16
Clarins – Casimir	8	14
Clarins – Le Rocher	8	14
Penny Bleue VSOP	10	18

CALVADOS

	3 cl	5 cl
Herout	7	12

MEZCAL

	3 cl	5 cl
Lalocura – Tobasiche	16	27
Lalocura – Tepeztate	20	38
Neta – Tobala	17	29
Mezonte – Raicilla Japo	17	29

GIN

	3 cl	5 cl
Akayane - Aki	6	10
Akayane - Haru	6	10
Akayane – Natsu	6	10
Akayane – Snow	6	10
Calvi on the rocks	5	9

COGNAC

	3 cl	5 cl
Pierre Ferrard – 10 Générations	10	18

VERMOUTH

	3 cl	5 cl
Antica Formula – Rosso	5	9
Dolin blanc	5	9
Dolin dry	5	9
Mulassano extra dry	5	9
Otto's rouge	5	9

LIQUEURS

	3 cl	5 cl
Adriatico - Amaretto	5	9
Bordeaux Distilling – Cold Brew	6	10
<i>Liqueur de cafés</i>		
Bordeaux Distilling – Smokehouse Rock & Rye	7	13
<i>Liqueur De Whisky</i>		
Chartreuse jaune – 43%	6	10
Chartreuse verte – 55%	6	10
Dom Benedictine	5	8
St Germain	7	12
Freimeister - Cassis	5	9
Freimeister - Rhubarbe	5	9

BOISSONS CHAUDES



Cappuccino	5
Chai latte Babel	5
<i>Boisson traditionnelle indienne à base de thé noir relevée aux épices</i>	
Golden latte	5
<i>Boisson au curcuma et gingembre frais</i>	
Black sesame latte	5
<i>Boisson au sésame torréfié</i>	
Chocolat chaud Babel	6
<i>Avec une pointe de sel et de zaatar</i>	
Espresso de la Brûlerie de Jourdain	2
Thé de la maison Kodama	4
Double Espresso	3
Cafetière à piston à la cardamome	6
Café crème	4
Supplément lait végétal	1

*Prix TTC et service compris
La liste des allergènes est disponible en cuisine*

