



**Bibendum change de cap
et devient
La Grande Brasserie BIB**

À Avignon, Bibendum ouvre un nouveau chapitre
et devient **La Grande Brasserie BIB**.

Le lieu reste le même, l'âme aussi, tout comme cette énergie conviviale qui a fait son succès. Mais dans l'assiette, le ton change franchement.

Exit la bistronomie telle qu'elle s'exprimait jusqu'ici, place à une brasserie française assumée, généreuse, vivante, un brin canaille, pensée pour le plaisir immédiat comme pour les grandes tablées qui s'attardent.



Avec cette nouvelle identité, **La Grande Brasserie BIB** remet à l'honneur ce que l'on aime tant retrouver dans une vraie brasserie : des plats francs, soignés, gourmands, lisibles, qui parlent à tous et donnent envie de revenir. La carte s'étoffe et devient une véritable collection d'incontournables, entre huîtres, escargots de Bourgogne, œufs mimosa, pâté en croûte, andouillette grillée sauce moutarde, tartare de bœuf charolais au couteau, demi-coquelet rôti, côte de veau à la crème de morilles, entrecôte, côte de bœuf à partager ou encore salade César dans sa version la plus fidèle, avec anchois. En dessert, l'esprit maison demeure avec des douceurs servies au chariot, dans la plus pure tradition des grandes brasseries.



Autre évolution forte, le déjeuner change de rythme. Fini le lunch mouvant qui évolue sans cesse. **La Grande Brasserie BIB** adopte désormais un **semainier**, simple, lisible et rassurant, qui crée des repères et installe des habitudes. Du mardi au samedi, chaque jour a désormais son classique : parmentier de canard confit le mardi, fish & chips le mercredi, cheeseburger le jeudi, aïoli le vendredi, croque-madame le samedi. Le principe est clair : un plat unique, proposé le midi uniquement, pour faire de chaque jour un rendez-vous.



Cette nouvelle dynamique dit tout de l'ambition de la maison : faire de **La Grande Brasserie BIB** une adresse que l'on fréquente avec plaisir et régularité, autant pour un déjeuner efficace que pour un dîner plus ample, une envie d'huîtres, un aioli du vendredi, une assiette régressive parfaitement exécutée ou une belle bouteille choisie pour accompagner la soirée. Dans son décor chargé d'histoire, l'adresse affirme plus que jamais sa vocation de lieu vivant, chaleureux et fédérateur, où la cuisine rassemble et où la générosité n'est pas un supplément d'âme, mais le point de départ.



Infos pratiques :

Service du mardi au samedi, midi et soir.
Semainier le midi uniquement.

