

BECA

LES PLATS - MAIN COURSES

Huitres numéro 3 fines de clair par 6 ou par 12 - 18 / 36€
Fines de clair N°3 Oysters by 6 or by 12

Salade César au poulet et anchois, croûtons de pain et copeaux de parmesan,
sauce César - 26€
Caesar salad with chicken and anchovies, croutons, shaved Parmesan, and Caesar dressing

Salade de chèvre chaud, salade frisée, pancetta, toasts de chèvre
et noix de Grenoble - 28€
Warm goat cheese salad with curly endive, pancetta, goat cheese toasts, and walnuts

Salade de légumes croquants, quinoa frit et graines bio - 22€
Crunchy vegetable salad with crispy quinoa and organic seeds

Assiette de saumon fumé maison, crème aigrelette et blinis - 28€
House-smoked salmon plate, sour cream, and blinis

Tartare de bœuf à l'italienne - 28€
Italian-style beef tartare

Velouté du moment, petit topping de saison - 16€
Soup of the day with seasonal topping

Linguine carbonara - 26€
Linguine carbonara

Gnocchis de pomme de terre maison, sauce tomate & basilic, copeaux de Beaufort - 26€
Homemade potato gnocchis, tomato & basil sauce, and shaved Beaufort cheese

Traditionnelle soupe à l'oignon, tartines de Beaufort gratinées - 18€
Traditional French onion soup with Beaufort cheese toasts

Fish & Chips sauce tartare - 26€
Fish & Chips with tartar sauce

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Net prices in euros, taxes and service included.

Toutes nos viandes sont d'origine française. All our meats are of French origin.

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais. All our dishes are made on-site with fresh ingredients.

PLATS PRÉPARÉS AU BRASÉRO – DISHES COOKED OVER A BRAZIER

Burger montagnard du Fitz Roy, servi avec frites et salade - 29€
Fitz Roy mountain burger, served with fries and salad

Belle entrecôte de 300g « Aubrac » - 46€
(1 garniture et 1 sauce au choix)
*Beautiful 300g «Aubrac» rib-eye steak
(1 side dish and 1 sauce of your choice)*

Ribs de bœuf laquées au sirop d'érable pour 2 personnes - 89€
(2 garnitures et 2 sauces au choix)
*Maple-glazed beef ribs for 2 people
(2 sides dishes and 2 sauces of your choice)*

Coquelet grillé - 37€
(1 garniture et 1 sauce au choix)
*Grilled spring chicken
(1 side dish and 1 sauce of your choice)*

SAUCES AU CHOIX – SAUCES OF YOUR CHOICE

4€

Sauce béarnaise, sauce vierge, sauce au bleu de Termignon, sauce barbecue, sauce au poivre
Béarnaise sauce, sauce vierge, Termignon blue cheese sauce, barbecue sauce, pepper sauce

GARNITURES AU CHOIX – SIDES OF YOUR CHOICE

8€

Frites maison, pommes de terre sautées aux herbes, poêlée de légumes de saison, polenta crémeuse, gratin de crozets, sauté de chanterelles en persillade, salade verte
Fries, herbed sautéed potatoes, seasonal vegetables sauté, creamy polenta, crozets gratin, sautéed chanterelle mushrooms with parsley, green salad

POUR FINIR – FOR THE END

Farandole de desserts - 11€
Assorted Desserts

MENU ENFANTS – Children's Menu

18€

Plats au choix - Main dishes (choose one)

Nuggets

Steak haché - *Ground beef steak*

Filet de poisson du jour - *Fish of the day*

Linguine sauce tomate - *Linguine with tomato sauce*

Garnitures au choix - Side dishes (choose one)

Frites - *Fries*

Légumes - *Vegetables*

Pâtes - *Pasta*

Riz - *Rice*

Desserts

Boule de glace : vanille / chocolat / fraise
Ice cream scoop: vanilla, chocolate, strawberry

Coupe de fruits de saison, servie avec son chocolat coulant
Seasonal fruit salad, served with melting chocolate

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Net prices in euros, taxes and service included.

Toutes nos viandes sont d'origine française. All our meats are of French origin.

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais. All our dishes are made on-site with fresh ingredients.