

BECA

Au cœur de la montagne, le Chef Samuel Neveu imagine une cuisine qui réunit :
plats savoyards à partager, classiques revisités, et un buffet de desserts qui rappelle
les goûters d'hiver.

Ici, on prend son temps. Dans une atmosphère feutrée ou face aux sommets, on savoure.
Un moment simple et chaleureux. Une parenthèse à prolonger.

*In the heart of the mountains, Chef Samuel Neveu crafts dishes shaped by the region —
Savoyard classics, thoughtful reinterpretations, and a dessert buffet that recalls quiet
winter afternoons.*

*Here, time slows. Whether settled into the cosy warmth inside or gazing out towards the peaks,
you simply savour the moment. A pause you may want to extend.*

SEMAINIER

LUNDI - MONDAY Curry d'agneau, riz vénéré <i>Lamb curry, black Venere rice</i> 37 €
MARDI - TUESDAY Poitrine de veau, pommes de terre sautées <i>Veal breast, sautéed potatoes</i> 39 €
MERCREDI - WEDNESDAY Souris d'agneau, semoule aux légumes <i>Lamb shank, vegetable couscous</i> 33 €
JEUDI - THURSDAY Blanquette de veau, riz pilaf <i>Veal blanquette, pilaf rice</i> 46 €
 VENDREDI - FRIDAY Joue de porc braisée, purée de pommes de terre <i>Braised pork cheek, mashed potatoes</i> 35 €
SAMEDI - SATURDAY Bourguignon, carottes et oignons grelots <i>Beef bourguignon, carrots and pearl onions</i> 44 €
DIMANCHE - SUNDAY Risotto aux poissons <i>Seafood risotto</i> 37 €

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais.
Net prices in euros, taxes and service included. All our meats are of French origin. All our dishes are made on-site with fresh ingredients.

ENTRÉES - STARTERS

Huître n°3 Fine de Claire par 6 ou par 12 <i>Fine de Claire No. 3 oysters, 6 or 12 pieces</i>	19 / 38 €
Escargots de Billième au beurre persillé, par 6 ou 12 <i>Billième snails with garlic parsley butter, 6 or 12 pieces</i>	16 / 30 €
Ravioles de gambas, sauce au foie gras <i>Prawn ravioli with foie gras sauce</i>	26 €
Tataki de bœuf, condiment à la cacahuète et furikaké <i>Beef Tataki with peanut condiment and furikake</i>	26 €
Assiette de saumon fumé maison, crème aigrette et blinis <i>House-smoked salmon plate with sour cream and blinis</i>	28 €
Soupe à l'oignon traditionnelle, tartine de Beaufort gratinée <i>Traditional french onion soup with gratinated Beaufort toast</i>	18 €
Potage ou velouté du moment, petit topping de saison <i>Soup or velouté of the day with seasonal garnish</i>	16 €

À PARTAGER - TO SHARE

Côte de bœuf d'Aubrac affinée 5/6 semaines <i>Aubrac rib of beef aged 5/6 weeks</i>	160 €
Côte de veau de la vallée de la Maurienne <i>Veal chop from the Maurienne Valley</i>	92 €
Poisson grillé, selon arrivage de Yann <i>Grilled fish, depending on Yann's daily catch</i>	138 €

PLATS - MAIN COURSES

Belle salade de légumes croquants, quinoa frit et graines bio <i>Crunchy vegetable salad with fried quinoa and organic seeds</i>	28 €
Filet de canette des Dombes rôti au miel de Savoie <i>Dombes duckling fillet roasted with Savoie honey</i>	38 €
Linguine aux fruits de mer et homard <i>Linguine with seafood and lobster</i>	48 €
Noix de Saint-Jacques de Dieppe snackées <i>Dieppe scallops, lightly seared</i>	45 €
Filet de bœuf d'Aubrac grillé <i>Grilled Aubrac beef fillet</i>	49 €
Suprême de volaille fermière rôti et confit à la truffe noire <i>Farm-raised chicken supreme, roasted and confit with black truffle</i>	46 €
Sole meunière <i>Meunière sole</i>	66 €
Curry de légumes de saison, lait de coco et herbes fraîches <i>Seasonal vegetable curry with coconut milk and fresh herbs</i>	29 €

SAUCES AU CHOIX - SAUCES OF YOUR CHOICE

Sauce béarnaise, sauce vierge, sauce au bleu de Termignon, sauce à la truffe, sauce chimichurri, sauce au poivre vert
Béarnaise sauce, sauce vierge, Termignon blue cheese sauce, truffle sauce, chimichurri sauce, green pepper sauce

GARNITURES AU CHOIX - SIDES OF YOUR CHOICE

Frites maison, pommes de terre grenailles sautées aux herbes, poêlée de légumes de saison, polenta crémeuse au Beaufort, sauté de pleurotes en persillade, salade verte
Homemade fries, sautéed baby potatoes with herbs, seasonal vegetable stir-fry, creamy polenta with Beaufort cheese, sautéed oyster mushrooms with parsley, green salad

SUPPLÉMENT - EXTRA

10 €

Copeaux de truffes
Truffle flakes

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais.
Net prices in euros, taxes and service included. All our meats are of French origin. All our dishes are made on-site with fresh ingredients.

FROMAGES - CHEESES

24 €

**Chariot de fromages de montagne, servi avec salade,
confiture et pain aux noix de Grenoble maison**
*Mountain cheese trolley, served with salad, jam,
and homemade Grenoble walnut bread*

DESSERTS - DESSERTS

19 €

Buffet de desserts
Dessert buffet



Scannez pour les informations
concernant les allergènes.
Scan for allergen information.

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais.
Net prices in euros, taxes and service included. All our meats are of French origin. All our dishes are made on-site with fresh ingredients.

MENU ENFANTS - KID'S MENU

25 €

Entrées au choix - Starters (choose one)

Velouté du moment - *Soup of the day*

Salade croquante du chef - *Chef's crunchy salad*

Plats au choix - Main dishes (choose one)

Suprême de volaille - *Chicken supreme*

Filet de daurade - *Sea bream fillet*

Garniture au choix - Side dishes (choose one)

Linguine sauce tomate - *Linguine with tomato sauce*

Légumes sautés - *Sautéed vegetables*

Frites fraîches - *Fresh fries*

Desserts

Glace ou sorbet

Ice cream or sorbet

Farandole de desserts

Assortment of desserts

