

BECA

LUNDI - MONDAY Blanquette de veau <i>Veal blanquette</i>	37 €
MARDI - TUESDAY Joue de porc ou Bœuf confit <i>Confit pork cheek or beef cheek</i>	39 €
MERCREDI - WEDNESDAY Bœuf bourguignon <i>Beef bourguignon</i>	33 €
JEUDI - THURSDAY Souris d'agneau confite <i>Confit lamb shank</i>	46 €
 VENDREDI - FRIDAY Risotto fruits de mer <i>Seafood risotto</i>	35 €
SAMEDI - SATURDAY Sauté d'agneau au curry <i>Curried lamb sauté</i>	44 €
DIMANCHE - SUNDAY Blanquette de veau <i>Veal blanquette</i>	37 €

ENTRÉES - STARTERS

Huîtres numéro 3 fines de claire par 6 ou par 12 <i>Fines de claire N°3 Oysters by 6 or by 12</i>	19 / 38 €
Escargots par 6 ou par 12 <i>Snails by 6 or by 12</i>	16 / 30 €
Ravioles de gambas, sauce au foie gras <i>Shrimp ravioli with foie gras sauce</i>	26 €
Tataki de bœuf <i>Beef tataki</i>	26 €
Assiette de saumon fumé maison, crème aigrelette et blinis <i>House-smoked salmon plate, sour cream, and blinis</i>	28 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>Onion soup with gratin</i>	18 €
Velouté du moment (v) <i>Soup of the day (v)</i>	16 €

À PARTAGER - TO SHARE

Côte de boeuf <i>Beef chop</i>	160 €
Côte de veau <i>Veal chop</i>	92 €
Loup entier grillé <i>Whole grilled sea bass</i>	138 €
Daurade entière grillée <i>Whole grilled sea bream</i>	138 €

PLATS - MAIN COURSES

Salade de légumes croquants <i>Crunchy vegetable salad</i>	28 €
Filet de canette des Dombes <i>Dombes duck breast fillet</i>	38 €
Linguine au homard <i>Linguine with lobster</i>	48 €
Noix de Saint-Jacques <i>Scallops</i>	45 €
Filet de bœuf d'Aubrac <i>Aubrac beef fillet</i>	49 €
Suprême de volaille contisé à la truffe <i>Chicken supreme with truffles</i>	46 €
Sole meunière <i>Whole sole</i>	66 €
Curry de légumes avec pois chiches <i>Vegetable curry with chickpeas</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, grenailles sautées, poêlée de légumes de saison, polenta crémeuse au Beaufort, sauté de pleurotes en persillade, salade verte
Homemade fries, sautéed baby potatoes, 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 €

Plateau de fromages
Cheese board

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 - CHILDREN'S MENU

25 €

Entrées au choix - Starters (choose one)

Velouté du moment - Soup of the day

Salade du chef croquante - 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

Dessert Platter

