

BECA

LUNDI - MONDAY

Blanquette de veau
Veal blanquette

37€

MARDI - TUESDAY

Joue de porc ou Bœuf confit
Confit pork cheek or beef cheek

39€

MERCREDI - WEDNESDAY

Bœuf bourguignon
Beef bourguignon

33€

JEUDI - THURSDAY

Souris d'agneau confite
Confit lamb shank

46€

VENDREDI - FRIDAY

Risotto fruits de mer
Seafood risotto

35€

SAMEDI - SATURDAY

Sauté d'agneau au curry
Curried lamb sauté

44€

DIMANCHE - SUNDAY

Blanquette de veau
Veal blanquette

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

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.

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 dish (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

