

BECA

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 €
Assiette de saumon fumé maison, crème aigrette 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, petit topping de saison <i>Soup of the day with seasonal topping</i>	16 €

SALADES - SALADS

Salade César <i>Caesar salad</i>	28 €
Salade chèvre chaud <i>Warm goat's cheese salad</i>	27 €
Salade de légumes croquants, quinoa & graines (v) <i>Crunchy vegetable salad, quinoa & seeds(v)</i>	28 €

PÂTES - PASTA

Gnocchis maison, sauce tomate et Beaufort <i>Homemade gnocchi with tomato sauce and Beaufort cheese</i>	28 €
Linguine carbonara	30 €

SUPPLÉMENT - EXTRA

Copeaux de truffes <i>Truffle flakes</i>	10 €
---	------

PLATS PRÉPARÉS AU BRASERO - DISHES COOKED OVER A BRAZIER

Burger montagnard, simple ou double servi avec frites et salade <i>Mountain burger, simple or double served with fries and salad</i>	32 / 39 €
Burger végétal, simple ou double servi avec frites et salade <i>Plant-based burger, simple or double served with fries and salad</i>	32 / 39 €
Belle entrecôte de 300 g Aubrac 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Beautiful 300 g Aubrac rib-eye steak 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	46 €
Pièce de bœuf d'exception 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Exceptional cut of beef 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	voir ardoise
Ribs de bœuf laquées au sirop d'érable pour 2 personnes 2 garnitures et 2 sauces au choix <i>Maple-glazed beef ribs for 2 people 2 side dishes and 2 sauces of your choice</i>	89 €
Coquelet grillé 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Grilled spring chicken (1 side dish and 1 sauce of your choice)</i>	38 €
Cameron 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Cameron 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	45 €
Sole entière 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Whole sole 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	66 €
Tentacule de poulpe 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Octopus tentacle 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	42 €

SAUCES AU CHOIX - SELECTION OF SAUCES

**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*

DESSERTS - DESSERTS

14€

Île flottante
Floating island

Tiramisu

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Tarte citron meringuée
Lemon meringue pie

Tatin aux pommes
Apple tart

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

TOUS LES JEUDIS / EVERY THURSDAY

SEAFOOD BUFFET

Buffet <i>Buffet</i>	85 €	Buffet + Plat <i>Buffet + Main course</i>	125 €
Buffet + Dessert <i>Buffet + Dessert</i>	95 €	Buffet + Plat + Dessert <i>Buffet + Main course + Dessert</i>	140 €

ENTRÉES - STARTERS

Huîtres numéro 3 fines de claire par 3 ou par 6 <i>Fines de claire N°3 Oysters by 3 or by 6</i>	10 / 19 €
Assiette de saumon fumé maison, crème aigrette et blinis <i>House-smoked salmon plate, sour cream and blinis</i>	28 €
Salade César aux gambas <i>Caesar salad with prawns</i>	32 €

PLATS PRÉPARÉS AU BRASERO - DISHES COOKED OVER A BRAZIER

Camerons grillés <i>Grilled camerons</i>	45 €
Tentacules de poulpe <i>Octopus tentacles</i>	42 €
Sole grillée <i>Grilled sole</i>	66 €
Risotto aux fruits de mer <i>Seafood risotto</i>	36 €
Linguine au homard <i>Linguine with lobster</i>	48 €

DESSERTS - DESSERTS

Île flottante <i>Floating island</i>	14 €
Tiramisu	14 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	14 €
Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	14 €
Tatin aux pommes <i>Apple tart</i>	14 €

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.

FOOD

Huîtres numéro 3 fines de claire par 3 ou par 6 <i>Fines de claire N°3 Oysters by 3 or by 6</i>	10 / 19 €
Assiette de saumon fumé maison, crème aigrelette et blinis <i>House-smoked salmon plate, sour cream, and blinis</i>	28 €
Burrata	22 €
Velouté du moment <i>Soup of the day</i>	16 €
Club sandwich au poulet <i>Chicken club sandwich</i>	32 €
Croque jambon truffe <i>Truffle Ham Croque</i>	29 €
Frites maison <i>Homemade Fries</i>	8 €
Houmous & pesto, pain pita <i>Hummus & Pesto with Pita Bread</i>	16 €
Planche de charcuterie, fromages ou mixte <i>Charcuterie, cheese or mixed Board</i>	29 €
Salade César <i>Ceasar salad</i>	28 €
Salade verte <i>Green salad</i>	8 €

DESSERTS

Tarte Tatin <i>Apple Tart</i>	14 €
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry Tart</i>	14 €
Cookie à partager <i>Cookie to share</i>	19 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	14 €

Crêpes, servies avec chantilly, sucre glace 6€, miel 7€, chocolat 8€
Crepes served with whipped cream, powdered sugar 6€, honey 7€, chocolate 8€



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

