

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.*

ENTRÉES - STARTERS

Huître n°3 Fines de Claire par 6 ou par 12 <i>Fines 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, 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 aigrelette et blinis <i>House-smoked salmon plate with sour cream and blinis</i>	28 €
Soupe à l'oignon traditionnelle <i>Traditional french onion soup</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

2 garnitures et 2 sauces au choix inclus
2 side dishes and 2 sauces of your choice included

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 €
Linguine aux fruits de mer et homard <i>Linguine with seafood and lobster</i>	48 €
Curry de légumes de saison, lait de coco et herbes fraîches, servi avec du riz <i>Seasonal vegetable curry with coconut milk and fresh herbs, served with rice</i>	29 €
Filet de canette des Dombes rôti au miel de Savoie 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Dombes duckling fillet roasted with Savoie honey 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	38 €
Noix de Saint-Jacques de Dieppe snackées 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Dieppe scallops, lightly seared 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	45 €
Filet de bœuf d'Aubrac grillé 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Grilled Aubrac beef fillet 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	49 €
Suprême de volaille fermière rôti et contisé à la truffe noire 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Roasted farm chicken supreme, stuffed with black truffle 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	46 €
Sole meunière 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Meunière sole 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	66 €

SAUCES - SAUCES

4 €

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 - SIDES

8 €

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*

Garnitures au choix - Side dishes (choose one)

Linguine sauce tomate - *Linguine with tomato sauce*

Légumes sautés - *Sautéed vegetables*

Frites fraîches - *Fresh fries*

Desserts au choix - Desserts (choose one)

Glace ou sorbet
Ice cream or sorbet

Gâteau au chocolat
Chocolate cake

