

BECA

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 €
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 <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 €
Tartare de daurade, vinaigrette au kalamansi <i>Sea bream tartare with kalamansi vinaigrette</i>	26 €

SALADES - SALADS

Salade César au poulet et aux anchois, croûtons de pain et copeaux de parmesan <i>Caesar salad with chicken and anchovies, bread croutons and Parmesan flakes</i>	28 €
Salade de légumes croquants, quinoa frit & graines bio (v) <i>Crunchy vegetable salad, fried quinoa & organic seeds (v)</i>	28 €

PÂTES - PASTA

Linguine carbonara	30 €
---------------------------	-------------

SUPPLÉMENT POSSIBLE - EXTRA AVAILABLE

Copeaux de truffes <i>Truffle flakes</i>	10 €
Escalope de foie gras <i>Foie gras escalope</i>	12 €
Caviar <i>Caviar</i>	25 €

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>Veggie 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
Côte de cochon 400 g au sirop d'érable 1 garniture et 1 sauce au choix <i>400 g maple-glazed pork chop 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	31 €
Coquelet grillé 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Grilled spring chicken (1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	38 €
Belles camérons grillées de 150/200g pièce 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Beautiful 150/200g grilled camérons 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	45 €
Sole entière grillée 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Whole sole 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	66 €
Tentacule de poulpe grillée 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Grilled octopus tentacle 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	42 €

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*

DESSERTS - DESSERTS

14€

Tiramisu

Crème brûlée

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Tarte citron meringuée

Lemon meringue pie

Tarte aux fruits

Fruit 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*

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

