

BECA

ENTRÉES - STARTERS

Hûître 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 €

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 chèvre chaud, salade frisée, pancetta, toasts de chèvre et noix de grenoble <i>Warm goat cheese salad, curly endive, pancetta, goat cheese toasts and walnuts</i>	27 €
Salade de légumes croquants, quinoa frit & graines bio (v) <i>Crunchy vegetable salad, fried quinoa & organic seeds (v)</i>	28 €

PÂTES - PASTA

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

SUPPLÉMENT - EXTRA

10 €

Copeaux de truffes
Truffle flakes

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
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 €
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

SEA & FIRE 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

Huître n°3 Fines de Claire par 3 ou par 6 <i>Fines de Claire No. 3 oysters, 3 or 6 pieces</i>	10 / 19 €
Assiette de saumon fumé maison, crème aigrette et blinis <i>House-smoked salmon plate with 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 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Grilled camerons 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	45 €
Tentacules de poulpe 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Octopus tentacles 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	42 €
Sole grillée 1 garniture et 1 sauce au choix <i>Grilled sole 1 side dish and 1 sauce of your choice</i>	66 €
Risotto aux fruits de mer <i>Seafood risotto</i>	36 €
Linguine aux fruits de mer et au homard <i>Linguine with seafood and lobster</i>	48 €

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



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

**Avec votre repas, nous servons de l'eau AquaChiarafiltrée à volonté
6 € par personne**

*With your food selection, we serve filtered AquaChiara water free flow
6€ per person*

