À PARTAGER

Planche Bénédicte · 13€

Planche de charcuterie & fromages · 13€

Saucisson Fuet · 6€
(Nature)

Assiette de frites · 4€
et sauce mayo-ail

Camembert rôti au miel · 9€
et ses mouillettes

Rillettes de poisson du Bénédicte · 8€

LES ENTRÉES

Pâté en croûte ..... **11€€**
condiment Savora et salade verte

6 Escargots de Bourgogne ..... **9€**
beurre persillé

Œuf façon Bénédicte ..... **12€**
œuf parfait, lard, sauce hollandaise et toast

Foie gras maison français cuit au torchon ..... **15€**
gel cerise et ses toasts

Raviole à la truffe et au parmesan ..... **11€**
champignons et crème truffée

Gravlax de cabillaud ..... **13€**
betterave et agrumes

LES SALADES

SALADE DE CHÈVRE AU MIEL
toasts de chèvre au miel, pommes fondantes, lard snaké, éclats de noix et vinaigrette miel
• 17€ •

SALADE CAESAR
poulet croustillant, salade romaine, œuf parfait, anchois, parmesan, croûtons à l'ail et sauce Caesar
• 17€ •

LES PLATS

Bavette de race à viande ..... **19,5€**
(180gr), frites, salade et sauce à l'échalote

Suprême de poulet fermier de Janzé ..... **17€**
grenailles rôties, poêlée de champignons et jus réduit

Saucisse purée BZH ..... **16€**
jus corsé et salade verte

Tartare de bœuf VBF ..... **18,5€**
(180gr), préparé ou non, frites et salade verte

Souris d'agneau au thym ..... **26€**
grenailles fondantes et jus de cuisson

Burger du Bénédicte ..... **18,5€**
steak Charolais, raclette, lard, oignons frits, salade et mayo-ail

Lieu jaune ..... **21€**
purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce hollandaise

Saint-Jacques juste saisies ..... **22€**
mousseline de patate douce, pickles et gel de betterave

Magret de canard français ..... **19€**
(200gr), sauce au poivre, mousseline de patate douce et champignons

Conchiglioni à la truffe ..... **22€**
lard fumé, jaune d'œuf confit et parmesan

Risotto espuma topinambour-noisette ..... **17€**
champignons, légumes de saison et chips de topinambour

Supplément garniture : Frites 3€, Purée ou légumes 4€ - Supplément sauce : 2€

Tous nos plats sont faits maison.

Prix nets en euros. Service compris.

MENU BÉNÉ · 35€

Les Entrées

Pâté en croûte
condiment Savora et salade verte

6 Escargots de Bourgogne,
beurre persillé

Œuf façon Bénédicte
œuf parfait, lard, sauce hollandaise et toast

Les Plats

Risotto espuma topinambour-noisette,
champignons, légumes de saison et chips de topinambour

Bavette de race à viande
(180gr), frites, salade et sauce à l'échalote

Lieu jaune
purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce hollandaise

Les Desserts

Crème brûlée
vanille Bourbon

Mousse au chocolat,
croustillant feuillantine, streusel chocolat et gel cacao

Cheesecake cerise,
chocolat blanc et glace cerise

LES DESSERTS

Mousse au chocolat ..... 7€
croustillant feuillantine, streusel chocolat et gel cacao

Cheesecake cerise ..... 9€
chocolat blanc et glace cerise

Crème brûlée ..... 8,5€
vanille Bourbon

Profiteroles pralinées ..... 8,5€
glace noisette, cookie dough et chocolat chaud

Brioche façon pain perdu ..... 8,5€
glace vanille et caramel au beurre salé

Dame Blanche ..... 9€
glace vanille, chocolat chaud et Chantilly

Chocolat, café ou Caramel Liégois ..... 9€
glace artisanale, coulis et Chantilly

Thé/Café Gourmand ..... 9€
assortiment de gourmandises

Assiette de trois fromages ..... 9€
Tomme aux fleurs, Morbier, Comté affiné18 mois, noix et salade verte

Coupe glacée ..... 3€ / 6€ / 9€
1, 2, 3 boules
Supplément Chantilly ..... *3€*

Menu Petit Béné · 11€

Jusqu'à 10 ans

Pêche côtière *ou* **Steak haché** + **Frites maison** *ou* **Poêlée de légumes** + **Mousse au chocolat** *ou* **2 boules de glace**

Tous nos plats sont faits maison.

Prix nets en euros. Service compris.

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc *12cl* ..... **4,5€**
(mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)

Kir Breton *12cl* ..... **4,5€**
(mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)

Kir Royal *12cl* ..... **12€**
(mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)

Martini *Blanc, Rouge 4cl* ..... **5€**

Porto *Blanc, Rouge 4cl ou* **Suze** *6cl* ..... **4,5€**

Ricard, Pastis *2cl* ..... **4€**

Cynar *6cl* ..... **5€**

Coupe de Prosecco *12cl* ..... **7,5€**

Coupe de Champagne ..... *12cl* **12€** ..... *18cl* **18€**

Long Drink *4cl* ..... **8,5€**
(Rhum, Whisky, Vodka, Soda ou Jus)

BIÈRES PRESSION

LA BÉNÉ & PILS
25cl **3,5€** *33cl* **4,5€** *50cl* **7€**

VEDETT BLANCHE
25cl **4,6€** *33cl* **6€** *50cl* **9€**

ST-ERWANN IPA
25cl **4,8€** *33cl* **6,5€** *50cl* **9,5€**

LES COCKTAILS

Nos créations

Le Bénédicte *Vodka, Lillet Blanc, crème de framboise, jus citron vert et Schweppes Hibiscus* ..... **11€**

Nos classiques

Les Spritz *Lillet, Fiero, St-Germain, Italicus, Fraise de Plougastel* ..... **10€**

Les Mules *Moscow, Jamaïcain, Mexican* ..... **10€**

Le Mojito *Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, jus de citron vert* ..... **10€**

L'Espresso Martini *Vodka Wyborowa, Kahlúa, un espresso* ..... **10€**

Nos mocktails

Gingember Me *Arôme gingembre, Schweppes fleur de sureau et pêche et menthe fraîche* ..... **8,5€**

Kiss Kiss Cus *Arôme fleur de sureau, Schweppes hibiscus et groseilles* ..... **8,5€**

Virgin Mojito classique *(fraise ou passion + supp 0.5€)* ..... **7,5€**

SOFTS

Cola, Cola Zero ou Cherry *33cl* ..... **4€**

Schweppes *Tonic ou Agrume 25cl* ..... **4€**

Fuze Tea *25cl,* **Fanta** *25cl* ..... **4€**

Diabolo *33cl* ..... **3,6€**
(pêche, grenadine, fraise, citron, menthe, violette, DBK)

Limonade *33cl* ..... **3,4€**

Jus de fruits *25cl* ..... **4€**
(orange, abricot, pomme, tomate, ananas)

Perrier *33cl* ..... **4€**

Vittel ..... *50cl* **3,9€** ..... *1L* **4,9€**

San Pellegrino ..... *50cl* **3,9€** ..... *1L* **4,9€**

CAFÉTERIA

Espresso ..... **1,9€**

Café allongé ..... **2,1€**

Petit crème ..... **2,4€**

Grand crème ..... **4€**

Double espresso ..... **3,8€**

Italien ..... **1,9€**

Noisette ..... **2€**

Déca ..... **2€**

Déca allongé ..... **2,2€**

Cappuccino ..... **4€**

Thé et infusions ..... **4 €**

Chocolat chaud ..... **3,8€**

Prix nets en euros. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CAVE À VINS

Vins Blancs

	Verre 12cl	Verre 18cl	Btle 75cl
IGP Chardonnay *Le Coquillier*	4,9€	6,9€	27€
VDF Chenin *Domaine Davault*	5€	7€	26€
IGP Gascogne *Moelleux L'Élégance*	5€	7€	25€
IGP 100% Viognier *Méditerranéen*	4,9€	6,9€	27€
AOP Petit Chablis *Domaine Vibrant*			42€

Vins Rosés

	Verre 12cl	Verre 18cl	Btle 75cl
IGP Île De Beauté *Tendance*	5€	7€	27€
AOP Côtes-de-Provence *Ch. de la Clapière Nikki Beach*	6€	8€	34€

Vins Rouges

	Verre 12cl	Verre 18cl	Btle 75cl
LOIRE			
AB **AOP Chinon** *Domaine Charles Pain*	5,4€	7,7€	28€
AOP St-Nicolas *Cuvée des Domaines Olivier*	5,5€	8€	30€
BOURGOGNE			
AOP Bourgogne *Pinot Noir St-Germain VV*	6,5€	9,5€	39€
AOP Hautes-Côtes-de-Nuits *D. de Nuiton Beaunoy*			49€
SUD			
AOP Pic-St-Loup *Domaine des Hortasse*	7€	9€	40€
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP Côtes-du-Rhône *Domaine Perrin*	5,2€	7,2€	30€
AOP Crozes-Hermitage *Cave de Tain*			45€
BORDEAUX			
AOP Côtes-de-Blaye *En Voiture Simone*	5€	7€	28€
AOP Haut-Médoc *Château Puy Castera*	7€	9€	38€
AOP Saint-Emilion *Château Vieux Verdot*	7€	9,5€	41€
AOP Lalande-de-Pomerol *Château La Croix Chaigneau*			53€

LES CHAMPAGNES

	12cl	18cl	75cl
AOP Champagne AOP Père Marin & Fils	12€	18€	72€
AOP Champagne Taittinger Brut			95€
DOC Prosecco Scalini	7,5€	9€	35€

Prix nets en euros. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération