

TAPAS

Planche Bénédictine	12
Planche charcuterie & fromages	12
Saucisson Fuet (<i>nature, poivre ou Roquefort</i>)	7
Assiette de frites <i>et sauce mayo-tomatée</i>	4
Caviar d'aubergine, <i>tomates confites, olives et toasts grillés</i>	7
Croque trufferade <i>jambon et Comté affiné</i>	9

- LES ENTRÉES -

PÂTE EN CROÛTE

condiment Savona et salade verte

• 11 •

BURRATA PESTO VERDE

tomates d'antan, pesto verde et burrata

• 10 •

ŒUF BÉNÉDICTE

œuf poché, lard, crème citronnée et toast

• 11 •

CARPACCIO DE POULPE AU ZAATAR

tomates confites, olives, zestes de citron et sésame grillé

• 12 •

CROQUE TRUFFERADE

jambon, Comté affiné et mesclun de jeunes pousses

• 11 •

Les Salades

LA SALADE CHEVRE MIEL • 17

toasts de chèvre au miel, pommes fondantes, lard snaké, éclats de noix et vinaigrette miel

LA SALADE CÉSAR • 17

poulet croustillant, salade romaine, œuf poché, anchois, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César

LA SALADE BURRATA • 18

salade romaine, burrata, melon, prosciutto et réduction de Porto rouge

LES PLATS

Bavette race à viande VBF 19,5
(180gr), frites, salade verte et sauce à l'échalote

Suprême de poulet fermier de Janzé 17
grenailles rôties 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

Carpaccio de bœuf VBF 18,5
pesto verde, parmesan, roquette, pignons de pin et frites

Burger du Bénédictine 18,5
steak Charolais (140gr), Comté affiné, lard, oignons frits, salade et mayo-tomatée

Lieu jaune 23
purée de pommes de terre, asperges vertes rôties et espuma citron

Retour du marché 21
caviar d'aubergine et légumes du soleil

Moules frites maison 15
moules de Bouchot bretonnes, marinière ou crème (selon saison)

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

Gnocchis sauce Pomodoro et Scamorza fumée 17
poivrons piquillos et pois chiches frits



Menu Béné. 35€

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe au Zaatar

tomates confites, olives, zestes de citron et sésame grillé

Pâté en croûte

condiment Savora et salade verte

Œuf Bénédicte

œuf poché, lard, crème citronnée et toast

PLATS

Gnocchis sauce Pomodoro et Scamorza fumée

poivrons piquillos et pois chiches frits

Lieu jaune

purée de pommes de terre, asperges vertes rôties et espuma citron

Bavette race à viande VBF (180gr),

frites, salade verte et sauce à l'échalote

DESSERTS

Mousse au chocolat

croustillant feuillantine, streusel chocolat et gel cacao

Crème brûlée vanille Bourbon

Pavlova aux fraises fraîches

crèmeux amandes et meringue française

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

DESSERTS

Mousse au chocolat.....7

*croustillant feuillantine,
streusel chocolat et gel cacao*

Pavlova aux fraises fraîches.....9

crèmeux amandes et meringue française

Crème brûlée.....8,5

vanille Bourbon

Profiteroles pralinées.....8,5

*glace noisette cookie dough
et chocolat chaud*

Salade de fruits frais

de saison.....8

*sirop à la menthe
et sorbet citron vert*

Dame Blanche.....8,5

*glace vanille, chocolat chaud
et Chantilly*

Chocolat, café

ou Caramel Liégeois.....9

glace, coulis et Chantilly

Thé/Café Gourmand.....9

assortiment de gourmandises

Assiette de fromages.....9

*fromages affinés, noix
et salade verte*

Coupe glacée.....3 / 6 / 9

1, 2, 3 boules

Tous nos plats sont faits maison.



Prix nets en euros. Service compris.

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 12cl.....	4,5
<i>(mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)</i>	
Kir Breton 12cl.....	4,5
<i>(mûre, framboise, pêche, châtaigne, cassis)</i>	
Martini Blanc, Rouge 4cl.....	5
Porto Blanc, Rouge 4cl.....	4,5
Ricard, Pastis 2cl.....	4
Suze 6cl.....	4,5
Cynar 6cl.....	5
Coupe de Prosecco 12cl.....	7,5
Coupe de Champagne12cl 1218cl 18	
Long Drink 4cl.....	8,5
<i>(Rhum, Whisky, Vodka, Soda ou Jus)</i>	

BIÈRES

PRESSION	25cl	33cl	50cl
La Béné & Pils	3,5	4,5	7
Vedett Blanche.....	4,6	6	9
St-Erwann IPA.....	4,8	6,5	9,5
La Mort Subite.....	4,8	6,5	9,5

Formules

PETIT-DÉJEUNER

SUCRÉE • 8,5

Viennoiseries, baguette, beurre, confiture, jus d'orange et café

SALÉE • 10

Jambon et fromage, baguette, beurre, jus d'orange et café

MIXTE • 12

Viennoiseries, jambon et fromage, baguette, beurre, confiture, jus d'orange et café

LES COCKTAILS

CRÉATION

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

CLASSIQUES

Les Spritz *Lillet, Fiero, St-Germain, Italicus, Chambord, Pamplemousse et Amalfi* 10

Les Mules *Moscow, Jamaican, Mexican* 10

Le Mojito 10

Pimm's Cup *Pimm's, limonade, citron vert, orange, menthe et groseilles*..... 9

Caïpirinha Passion *Cachaça, citron vert, sucre de canne et purée fruit de la passion*..... 10

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

Ice Tea Maison *Thé rooibos vanille, sirop de pêche et jus citron* 6,5

SOFTS

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

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

Fuze Tea 25cl..... 4

Fanta 25cl..... 4

Perrier 33cl..... 4

Limonade 25l..... 3,4

Diabolo 25cl..... 3,6

(pêche, grenadine, fraise, citron, menthe, violette, DBK)

Jus de fruits 25cl au verre..... 3,8

(pamplemousse)

Jus de fruits 25cl à la bouteille..... 4

(orange, ananas, abricot, pomme, tomate)

Cafeteria

Espresso 1,9

Déca 2

Café allongé..... 2,1

Déca allongé..... 2,2

Double espresso 3,8

Petit Crème 2,4

Grand Crème..... 4

Noisette..... 2

Italien 1,9

Cappuccino 4

Café Latte..... 4

Latte Macchiato 4,3

Chocolat Chaud..... 3,8

Thé et Infusions..... 4



— CAVE À VINS —

Vins Blancs

	Verre 12cl	Verre 18cl	Btle 75cl
IGP Chardonnay <i>Le Coquillier</i>	4,9	6,9	27
AOP Cheverny <i>La Colline aux Princes</i>	5,5	8	35
VDF Chenin <i>Domaine Davault</i>	5	7	26
IGP Gascogne <i>Moelleux L'Élegance</i>	5	7	26
IGP 100% Viognier <i>Méditerranéen</i>	4,9	6,9	27
IGP Muscadet Sèvre et Maine <i>Les Donelières</i>	4,5	6,5	23
AOP Petit Chablis <i>Domaine Vibrant</i>			45

Vins Rosés

	Verre 12cl	Verre 18cl	Btle 75cl
IGP Île De Beauté <i>Tendance</i>	4,9	7	27
AOP Côtes-de-Provence <i>Ch. du Clapiere Nikki Beach</i>	6	8	34

Vins Rouges

	Verre 12cl	Verre 18cl	Btle 75cl
LOIRE			
AOP Chinon <i>Domaine Charles Pain</i>	5,4	7,7	28
AOP St-Nicolas <i>Cuvée des Domaines Olivier</i>	5,5	8	32
AOP Saumur <i>Les Valengetets</i>			30
BOURGOGNE			
AOP Bourgogne <i>Pinot Noir St-Germain VV</i>	7,5	9,5	39
AOP Hautes-Côtes-de-Nuit <i>D. de Nuiton Beaunoy</i>			49
SUD			
AOP Pic St-Loup <i>Domaine Hortasse</i>	7	9	40
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP Côtes-du-Rhône <i>Domaine Perrin</i>	5,2	7,2	30
AOP Crozes-Hermitage <i>Cave de Tain</i>			45
AOP Saint-Joseph <i>Cave de Tain</i>			59
IGP Lirac Rouge <i>Malby</i>			45
BORDEAUX			
AOP Côtes-de-Blaye <i>En Voiture Simone</i>	5	7	27
AOP Haut-Médoc <i>Château Puy Castera</i>	7	9	38
AOP Saint-Emilion <i>Château Vieux Verdot</i>	7	9,5	41
AOP Lalande-de-Pomerol <i>Château La Croix Chaigneau</i>			60
Suggestion Vin du Monde.....	5,5	7,5	30

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.