



Nos Entrées :

• Huîtres de Cancale n°3 (6,9 ou 12)	13,00 € / 18,00 € / 23,00 €
• Terrine du Chef, condiment Savora et pickles de légumes	8,50 €
• Carpaccio de Saint-Jacques, baies roses et gel de mangue	15,00 €
• Œufs façon Bénédicté, sauce hollandaise	11,00 €
• Velouté de courge, crème de chèvre, éclats de noisettes	8,00 €
• Rillettes de poisson et ses toasts	9,00 €

Nos Plats :

• Tartare de bœuf, préparé (ou pas), accompagné de frites et salade verte	18,50 €
• Bavette race à viande, frites, salade verte et sauce au choix	19,50 €
• Entrecôte VBF 300gr, frites, salade verte et sauce au choix	28,00 €
* • Pêche côtière, purée de pommes de terre, légumes de saison et crème citronnée	23,00 €
* • Saumon, risotto aux légumes et crème citronnée	22,00 €
• Saucisse artisanale, purée, jus corsé et salade verte	16,00 €
* • Conchiglioni à la truffe, lard fumé, jaune d’œuf confit et parmesan	22,00 €
• Burger montagnard avec steak Charolais, raclette, lard, oignons, tomates, salade et sauce deluxe	18,00 €
* • Risotto, petits légumes et espuma de parmesan, pickles de légumes, pois chiches frits	16,00 €

Nos sauces : béarnaise, échalote, jus corsé, crème citronnée, mayo deluxe

Nos Salades :

• Salade de chèvre chaud au miel : toasts de chèvre, pommes fondantes, lard snacké, éclats de noix, vinaigrette miel	17,00 €
* • Salade césar : poulet croustillant, salade romaine, œuf poché, anchois, parmesan, croûtons à l'ail, sauce césar	17,00 €

Nos Desserts :

• Mousse au chocolat, croustillant feuillantine, grué de cacao	7,00 €
• Pavlova crémeux coco fruits exotiques	8,00 €
• Crème brûlée à la vanille	7,00 €
• Profiterole, praliné, cookie dough	8,00 €
• Tatin aux pommes façon Bénédicté, crème mascarpone au tonka	8,00 €
• Chocolat liégeois, caramel liégeois	8,00 €
• Dame blanche	7,00 €
• Café / thé gourmand	8,50 € / 9,50 €
• Assiette de fromages, salade verte et chutney	9,00 €

Parfums des glaces : chocolat, praliné, vanille, caramel beurre salé, fraise

* Option végétarienne possible

Prix nets en euros / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Menu 32€

Hors-d'oeuvre

- Terrine du Chef, condiment Savora et pickles de légumes
- Velouté de courge, crème de chèvre, éclats de noisettes
- Rillettes de poisson et ses toasts

Plats

- Pêche côtière, purée de pommes de terre, légumes de saison et crème citronnée
- Risotto, petits légumes et espuma de parmesan, pickles de légumes, pois chiches frits
- Bavette race à viande, frites, salade verte et sauce au choix

Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Mousse au chocolat, croustillant feuillantine, grué de cacao
- Pavlova crémeux coco fruits exotiques

Extrait carte des vins

	12cl	18cl	75cl
Vins Blancs			
Chardonnay IGP - Cotes du Tarn - Domaine Gayrel - Cuvée Terres Rares	4,90	6,90	25,00
Moelleux Douceur de Chalosse - IGP des landes	4,90	6,90	25,00
Quincy AOP - Domaine Tatin Cuvée Vin Noble	7,00	8,90	39,90
Vins Rosés			
Rosé Corse IGP de l'île de beauté - Domaine Tendance	5,00	7,00	26,00
Côte de Provence IGP- Sainte Marie – Les Bastides	6,00	8,00	34,00
Vins Rouges			
Pic Saint Loup - AOP Vignobles - Gilbert et Gaillard	7,00	9,00	40,00
Haut Médoc AOP – Puy Castera – Cru Bourgeois	7,00	8,90	39,00
Côte du Rhône IGP - Famille Perrin La réserve	5,20	7,00	30,00
Côte de Blaye AOP – Sainte Croix	5,00	7,00	26,00

Menu Le Petit Béné 11€

Jusqu'à 10 ans

Pêche côtière ou steak haché ou poulet croustillant

Frites maison ou poêlée de légumes ou écrasé de pommes de terre

Mousse au chocolat ou 2 boules de glaces

