



## 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 Bénédicte, 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 cottièvre, 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 Bénédicte, 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'œuvre

- 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 cottièvre, 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

### Menu Le Petit Béné

11€

Jusqu'à 10 ans

Pêche cottièvre 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

Vins Blancs 12cl 18cl 75cl

|  |      |      |       |
|--|------|------|-------|
| 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'ile 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 |