



Nos Entrées :

- | | |
|---|-----------------------------|
| Huîtres de Cancale n°3 (6,9 ou 12) | 12,00 € / 17,00 € / 22,00 € |
| Terrine du Chef, pickles de légumes, condiments savora | 8,00 € |
| L'avocat crevette du Bénédictine, sauce cocktail | 9,00 € |
| Burrata crémeuse, vierge de tomate acidulée, basilic, pistaches | 10,00 € |
| Oeuf mayo à la trufferade | 8,00 € |
| Saumon gravlax, houmous de poivron | 11,00 € |

Nos Plats :

- | | |
|--|--------------------|
| Bavette race à viande, sauce échalote, frites, salade verte | 19,50 € |
| Tartare de bœuf préparé (ou non), frites, salade verte | 17,50 € |
| Burger Saint-Germain, steak Charolais, comté, bacon, tomate, cornichons aigres-doux, oignons crispy, roquette, mayo deluxe | 16,50 € |
| Pêche côtière, purée de pommes de terre, légumes de saison, beurre blanc | 23,00 € |
| Saucisse purée, jus corsé, salade verte | 15,00 € |
| Saumon à la plancha, pépinettes à la piperade, beurre blanc piquillos | 22,00 € |
| Conchiglioni à la truffe, jambon blanc, légumes de saison, jaune confit, parmesan | 21,50 € |
| Aubergines à la parmigiana, parmesan gratiné | 18,00 € |
| Club sandwich jambon ou saumon gravlax, oeuf dur, salade, tomates, comté, cream cheese | 16,00 € ou 17,00 € |
| Moules marinières (ou crème + 1,00 €), frites | 16,50 € |
| Carpaccio de boeuf, stracciatella crémeuse, pesto, frites | 19,00 € |

Nos sauces : échalote, jus corsé, beurre blanc, mayo deluxe

Nos Salades :

- | | |
|---|---------|
| Salade de gambas : gambas croustillantes, riz parfumé, mangue, edamame, avocat, grenades, concombre, sauce thaï | 18,00 € |
| Salade de chèvre chaud : toasts de chèvre, pommes fondantes, lard snaké, éclat de noix, tomates cerises, vinaigrette miel | 17,00 € |
| Salade César : poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, oeuf dur, anchois, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César | 17,00 € |

Nos Desserts :

- | | |
|--|-----------------|
| Mousse au chocolat, croustillant feuillantine, gruë de cacao | 7,00 € |
| Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel au beurre salé | 8,00 € |
| Crème brûlée à la vanille | 7,00 € |
| Baba au rhum, fruits de saison, chantilly mascarpone vanillé | 9,00 € |
| Café ou Thé gourmand | 8,50 € / 9,50 € |
| Chocolat ou café liégeois | 8,00 € |
| Coupe glacée Summer (fruits de saison) | 9,00 € |
| Assiette de fromages | 9,00 € |
| Profiterole, praliné, cookie dough | 8,00 € |

Parfums de glace : chocolat, café, praliné, vanille, caramel beurre salé, fraise



Menu 32€

Entrées

- Terrine du Chef, cornichons, condiment savora
- Oeuf mayo à la trufferade
- L'avocat crevette du Bénédictine, sauce cocktail

Plats

- Bavette race à viande, sauce échalote, frites, salade verte
- Saumon à la plancha, pépinettes à la piperade, beurre blanc piquillos
- Aubergines à la parmigiana, parmesan gratiné

Desserts

- Mousse au chocolat, croustillant feuillantine, grué de cacao
- Crème brûlée à la vanille
- Profiterole, praliné, cookie dough

Menu Le 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 glaces

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

• Kir Vin Blanc 12cl	4,50€
• Kir Breton 12cl	4,00€
• Kir Royal 12cl	12,00€
• Martini Blanc, Rouge 4cl	5,00€
• Porto Blanc, Rouge 4cl	4,50€
• Ricard, Pastis 2cl	3,90€
• Suze 6cl	4,50€
• Coupe de Prosecco 10cl	7,50€
• Coupe de Taittinger 10cl	12,00€
• Long Drink 4cl	8,50€
Whisky, Rhum, Vodka, Soda ou Jus	

Bières - Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
• La Béné & Pils	3,50€	4,50€	6,80€
• Gallia du moment	4,50€	5,90€	8,90€
• St Erwan IPA	4,60€	6,30€	9,15€
• L'Anarkist Neipa	4,80€	6,50€	9,50€

Nos Cocktails - 20cl

Les Spéciaux

• Le Bénédictine : Gin Bombay Bramble, fraise et tonic	10,00€
• Le Paloma : Tequila , pamplemousse , jus de citron vert , pincée de sel	10,00€
• Le Porn Star Martini : Grey Goose, vanille, passion, citron vert et Prosecco	11,00€
• L'espresso Martini : Vodka, café, liqueur de café, sirop de sucre de canne	10,00€
• Les Mules : Jalisco ou Moscow ou London + ginger beer / citron vert	10,00€

Les Classiques

• Les Spritz : Saint-Germain ou Fiero, Prosecco , eau gazeuse, citron	10,00€
• Le Mojito ou Mojito Royal	10,00 / 12,00€
• Le Lillet Tonic ou Suze Tonic	9,00€

Les Mocktails

• La bulle 0% (vin pétillant - 0% d'alcool)	12cl : 6,00€ / 18cl : 8,00€
• Floreal Mule : Martini Floreale, ginger beer et citron vert	7,50€
• Virgin Mojito : classic, fraise ou passion	7,50€
• Virgin Spritz : Martini Vibrante, tonic et orange	7,50€
• Cocktail de Fruits : Menthe, concombre, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop d'orgeat	7,50€

Boissons Fraîches

• Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl	4,00€
• Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3,90€
• Fanta 25cl	3,90€
• Perrier 33cl	3,80€
• Perrier tranche / sirop 33cl	3,90€
• Fuze tea 25cl	4,00€
• Cocktail de Fruits	7,50€
• Diabolo 25cl	3,60€
• Limonade 25cl	3,40€

• Jus de fruits 25cl	3,80€
(orange, ananas, cranberry, multi-fruits, pamplemousse)	
• Jus de fruits 25cl (abricot, pomme, tomate)	4,00€
• 1/4 Vittel 25cl	3,00€
• 1/4 Vittel sirop 25cl	3,20€

Les Eaux

	50cl	1L
• Vittel	3,90€	4,90€
• San Pellegrino	3,90€	4,90€
• Perrier fines bulles	3,90€	4,90€

À partager

Planche de fromages / 12,00 €

Planche Bénédictine / 12,00 €

Saucisson / 6,00 €

Terrine du moment, cornichons / 9,00 €

Gambas croustillantes, sauce sweet chili / 9,00 €

Houmous de poivrons, pain pita / 6,00 €

Assiette de frites, mayo deluxe / 3,00 €



Notre carte des Vins

N'hésitez pas à demander nos suggestions du moment

Les Vins Blancs

	12cl	18cl	75cl
• Chardonnay IGP - Cotes du Tarn - Domaine Gayrel -Cuvée Terres Rares	4,90	6,90	25,00
• Grain Viognier IGP Méditerranée - Domaine Marrenon	4,90	6,90	25,00
• Uby n°3 IGP - Côtes de Gascogne	5,00	7,00	26,00
• Quincy AOP - Domaine Tatin Cuvée Vin Noble	7,00	8,90	39,90
• Bourgogne blanc AOP - Cuvée Accord Majeur élevé sous bois	7,00	9,00	39,90
• Moelleux Douceur de Chalosse - IGP des landes	4,90	6,90	25,00

Les Vins Rosés

	12cl	18cl	75cl
• Méditerranée IGP - La petite note bleue	5,00	7,00	26,00
• Rosé Corse IGP de l'île de beauté - Domaine Tendance	5,00	7,00	26,50
• Côte de Provence IGP- Sainte Marie – Les Bastides - Magnum : 59,00 € -	6,00	8,00	34,00

Les Vins Rouges

Région Bourgogne

	12cl	18cl	75cl
• AOP Bourgogne – Pinot Noir – Cave de Lugni	7,50	9,50	40,00
• AOP Pommard - Domaine de la Renaissance			105,00

Vin de Loire

• Chinon AOP - Domaine Gouron Cuvée Croix de Bois	5,20	7,20	28,00
• Menetou Salon AOP - Domaine Antoine de la Farge			42,00

Région Sud

• Pic Saint Loup - AOP Vignobles - Gilbert et Gaillard	7,00	9,00	40,00
• Le Petit Vélo VDF - Vignobles Gilbert et Gaillard	4,50	6,50	24,50
• Côte du Rhône IGP - Famille Perrin La réserve	5,20	7,00	30,00
• Les Creisses IGP - Pays d'Oc	8,00	9,90	49,00
• Lubéron Vallée du Rhone AOP - Cuvée Grand Marrenon	6,50	8,50	35,00
• Crozes Hermitage AOP – cave de Tain – Rochegonde			45,00
• Saint Joseph AOP – Cave de tain Héritiers Gambert			53,00
• Faugères AOP - Domaine Laurent Miquel			35,00
• Saint-Amour AOP Cuvée les Seigneurs du Terroir			29,00

Région Bordeaux

• Côte de Blaye AOP – Sainte Croix	5,00	7,00	26,00
• Côte de Bourg AOC – Roc de Breuil	5,50	7,50	25,00
• Haut Médoc AOP – Puy Castera – Cru Bourgeois	7,00	8,90	39,00
• Saint-Emilion AOP Château Belle Grange	7,00	9,50	42,00
• Margaux AOP Cru Classé Chateau Labegorce 2018			79,00
• Domaine de l'Aurage AOP – Côte de Castillon			85,00

Les Champagnes / Effervescents

	12cl	18cl	75cl
• Taittinger Brut	12,00	18,00	80,00
• Prosecco Martini Spumante	7,00	9,00	35,00