



Hors d'oeuvre

- Œuf Parfait Bénédicté 9,00 €
- Gravlax de saumon, brocolis, sauce bound et pommes granny smith 11,00 €
- Terrine du Chef 9,00 €
- Huîtres x6 13,00 €
- Saint-Marcelin rôti au miel, romarin et toasts 12,00 €
- Piémontaise de bœuf séché et moutarde à l'ancienne 8,00 €

Nos Plats

- Tartare de Bœuf VBF, frites maison et salade verte 18,50 €
- Bavette race à viande 200gr, frites maison, sauce échalote et salade verte 19,00 €
- Burger Saint-Germain : sauce béarnaise, compotée d'oignons, comté, salade, sauce mayonnaise maison et frites maison 17,50 €
- Pork Roll : porc confit, condiments, sauce Thaï et frites maison 17,50 €
- Conchiglioni à la trufferade, jambon truffé et légumes (*possibilité végétarien*) 20,00 €
- Paleron de Bœuf braisé, écrasé de pommes de terre et pickles d'oignons 20,00 €
- Pêche Côtière, panais rôti, andouille grillée et sarrasin 21,00 €
- Gambas à la plancha, risetti à la crème de crustacés, herbes fraîches 23,00 €
- Entrecôte Bretonne 300gr, frites maison, salade verte et sauce béarnaise 27,00 €
- Risotto de lentilles corail, sauce coco et curry et ses légumes du moment (*végé*) 18,00 €

3,50 €

Supplément garniture : Frites maison, légumes du moment, salade verte

Nos Salades

- César poulet : salade romaine, poulet fondant, œuf dur, (avocat ou radis), anchois, croûtons, parmesan et sauce césar 16,00€
- Chèvre miel : mesclun, pommes rôties, noix, lard grillé, toast chèvre miel 16,00€

Nos Desserts

- Sélection de fromage du Chef 8,00 €
- Saint-Marcelin rôti au miel, romarin et toasts 12,00 €
- Brillat savarin à la crème de trufferade, salade verte 9,00 €
- Crème brûlée à la vanille maison 7,00 €
- La Profiterole du Bénédicté (poire fraîche, caramel beurre salé, sarrasin, glace vanille et caramel beurre salé) 9,00 €
- Clémentine rôtie, biscuit craquant au miel et sorbet mandarine 8,00 €
- Café gourmand 8,50 €
- Thé gourmand 9,00 €
- Coupes glacées : Chocolat liégeois / Caramel liégeois 8,00 €

Tous nos plats sont faits maison



Menu 31€

Hors-d'oeuvre

- Piémontaise de bœuf séché et moutarde à l'ancienne
- Gravlax de Saumon, brocolis, sauce bound et pommes granny smith
- La Terrine du Chef

Plats

- Bavette race à viande 200gr, frites maison, sauce échalote et salade verte
- Pêche Côtière, panais rôti, andouilles grillées et sarrasin
- Risotto de lentilles corail, sauce coco et curry et ses légumes du moment (végé)

Desserts

- Crème brûlée à la vanille maison
- La Profiterole du Bénédicte
- Sélection de fromage du Chef

Menu Le Petit Béné 11€

Jusqu'à 10 ans

Pêche côtière ou steak haché
Frites maison ou poêlée de légumes
Chou chantilly et sauce chocolat ou 2 boules de glaces

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

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

Bières

• Pression	25 cl	33 cl	50 cl
• Gallia blonde	3,50€	4,60€	7,00€
• Affligem blonde	4,30€	5,60€	8,60€
• Bière du moment	4,40€	5,70€	8,70€

Nos Cocktails - 20cl

Les Spéciaux

• Le Bénédicte : Gin Bramble, tonic, purée de fraise	9,00€
• Le St-Germain Spritz : Liqueur St-Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse et citron	9,00€
• Le Lillet Tonic : Blanc, rouge ou rosé	8,00€
• Le Lillet Mojito : Lillet blanc ou rosé, menthe, citron vert, eau gazeuse et sirop de gingembre maison	9,00€
• French Mule : Vodka Grey Goose, jus de citron vert, ginger beer et Angostura	9,00€
• London Mule : Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, ginger beer et Angostura	9,00€
• Jalisco mule : Tequila Silver Patron 100% Agave, jus de citron vert, ginger beer, Angostura	11,00€

Les Classiques

• Le Spritz Martini Fiero : Martini Fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse	8,50€
• La Caïpirinha : Cachaça, citron vert, cassis - 8cl	8,00€
• Le Cosmopolitain : Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron vert - 8cl	9,00€
• Le Sex on the Beach : Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	9,00€
• L'Americano ou Le Cuba Libre	8,50€
• Le Mojito	9,00€
• Le Mojito Royal	10,00€
• Gin citron tonic : Gin Bombay, citron pressé (Méditerranéen), tonic, citron	9,00€
• Margarita fraise : Tequila Camino, purée de fraise, cointreau, citron vert	9,00€

Les Mocktails

• Cranberry Ginger Fizz : Ginger beer, cranberry, citron vert frais	7,00€
• Virgin Mojito classique ou Fraise	7,00€
• Cocktail de fruits : Orange, cranberry, ananas, grenadine	7,00€
• Virgin spritz : Martini vibrante, tonic, tranche d'orange	7,00€
• Floreale mule : Martini floreale, jus de citron, ginger beer	7,00€

Boissons Fraîches

• Coca Cola Zéro 33cl	3,90€	• Jus de fruits 25cl	3,70€
• Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	3,90€	(orange, pomme, abricot, tomate, exotique)	
• Fanta 25cl	3,90€	• 1/4 Vittel 25cl	3,00€
• Perrier 33cl	3,80€	• 1/4 Vittel sirop 25cl	3,20€
• Perrier tranche ou sirop 33cl	3,90€		
• Fuze tea 25cl	4,00€	• Les Eaux	50cl 1L
• Cocktail de Fruits	7,00€	• Vittel	3,60€ 4,60€
• Diabolo 25cl	3,50€	• San Pellegrino	3,60€ 4,60€
• Limonade 25cl	3,40€	• Perrier fines bulles	3,90€ 4,80€

Une petite faim ?

Planche Bénédicte 12,00 €

Saucisson 6,50 €

Saint-Marcelin rôti au miel,
romarin et toasts 12,00 €

Houmous pois chiche, toasts 8,00 €

Tapenade d'olives noires, toasts 8,00 €

Accras de poisson, sauce aigre douce 7,00 €

Notre carte des Vins

Les Vins Blancs

	Verre	50cl	75cl
• IGP Viognier - Les Grains de Marrenon	5,00	17,00	25,00
• IGP Côtes-de-Gascogne - Uby Numéro 3	4,50	16,00	24,00
• IGP Moelleux - Douceur de Chalosse	5,00	17,00	25,00
• IGP Chardonnay - Les Grains de Marrenon	4,80	16,00	24,00
• AOP Pouilly Fumé - Les Chaumes Bardins	6,20	23,00	35,00
• AOP Petit Chablis	7,20	30,00	45,00
• AOP Luberon - Cuvée Grand Marrenon blanc	6,50	24,00	34,00
• IGP OC Lieu dit - La Vérité viognier by Laurent Miquel			55,00

Les Vins Rouges

Région Bordeaux

	Verre	50cl	75cl
• AOP Côtes De Blaye - Sainte-Croix	4,90	16,50	23,00
• AOP Côtes De Bourg - Château Croix des Blais			26,00
• AOP Médoc - Château Le Pey	6,50	24,00	35,00
• AOP Puisseguin - Saint Emilion	6,50	24,00	36,00
• AOP Pessac-Léognan - Château Lagrave-Martillac			53,00
• AOP Margaux - Château Dauzac			74,00
• AOP Roc De Cambes - Côtes-de-Bourg 2016 de C&L Mitjavile			130,00
• AOP Domaine De Cambes - Bordeaux de C&L Mitjavile			110,00
• AOP Domaine De L'Aurage - Côtes de Castillon de C&L Mitjavile			85,00
• AOP Saint-Chinian by Laurent Miquel - Lieu dit Bardou			60,00
• AOP Crozes-Hermitage - Ogier			42,00
• AOP Saint-Joseph - Les Marches de Granit			44,00

Région Bourgogne

• AOP Bourgogne - Pinot Noir Albert Bichot	6,90	26,00	39,00
• AOP Bourgogne - Hautes-Côtes De Nuit			41,00

Vin de Loire

• AOC Saumur - Clin d'oeil	4,80	16,00	24,00
• AOP Sancerre Rouge - Les Chaumes Bardin			35,00

Région Sud

• AOP Pic Saint-Loup - "Les Déesses Muettes"	6,00	23,00	34,00
• IGP Les Creisses - Pays D'oc	7,50	31,00	46,00
• AOP Côte du Rhône – Famille Perrin	4,90	16,50	25,00
• AOC Luberon - Grand Marrenon Rouge	6,50	25,00	34,00
• AOC Chateauneuf du Pape – Domaine Clos de l'Oratoire des Pape			65,00
• AOP Brouilly – Château Pierreux	7,50	31,00	46,00

Les Vins Rosés

	Verre	50cl	75cl
• IGP Île de Beauté - Eric Tabarly	4,80	16,00	23,00
• AOC Côtes-du-Roussillon - Gris Gris La Canaille			26,00
• AOP Côtes-de-Provence - Sainte Marie	5,50	21,00	30,00
• AOP Côtes-de-Provence - M de Minuty			35,00

Les Champagnes

• Tattinger Brut	Coupe	75cl
	10,00	80,00

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

À consommer avec modération.