

Les ENTRÉES & TAPAS

À PARTAGER

- CROQUETAS OSSAU IRATY PIMENT D'ESPELETTE 13€
- CROQUETAS DE JAMBON IBERICO 11€
- CROQUETAS DE CHIPIRON À L'ENCRE DE SEICHE 12€
- EMPANADAS À L'EFFILOCHÉ DE BOEUF 11€
- BURRATA DES POUILLES TRUFFÉE TOASTS 11€
- TEMPURA DE GAMBAS, SAUCE THAI 12€
- Frites 8€ / Frites Cheddar 10€
Frite Patate Douce 8€
- NACHOS 12€
Guacamole, cheddar, jalapenos, Pico de Gallo
- GYOZAS DE LEGUMES 10€
- CRUSTY CHICKEN 12€
- CROC APERO JAMBON OU SAUMON 10€
- PETIT CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 11€
- CRUSTILLANT DE CAMEMBERT 8€
Salade mache & mesclun
- TARTE FINE FÊTA OIGNONS 8€
Salade mache & mesclun
- VELOUTÉ DE CAROTTE GINGEMBRE 8€
- SALADE OEUVE POCHÉE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, CROUTONS À L'AIL 9€
- PATÉ EN CROUTE 9€
de pintade aux morilles et champignons noirs.
- GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE 11€

Les PLATS

- CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS (400G) 31€
sauce au choix - frites, salade
- TRÈS TENDRE COEUR DE FAUX FILET (280G) 29€
sauce au choix - frites, salade
- JOUE DE BŒUF CAROTTES PURÉE 22€
- LASAGNES VEGGIE LÉGUMES ET MOZZA 19€
Salade
- TAJINE DE POULET 21€
semoule aux petits légumes
- TAJINE VEGGIE 19€
semoule aux petits légumes
- TATAKI DE PERSILLÉ DE BOEUF ANGUS 24€
Sauce tigre qui pleure, frites, salade
- TARTARE DE SAUMON 25€
Saumon, mangue, avocat, sauce sweet chili, frites, salade
- PECHE DU JOUR, BEURRE CITRON 25€
légumes rôtis, Carotte, Courge & céleri
- BAVETTE D'ALOYAU 24€
sauce échalotes - frites, salade
- TARTIFLETTE (POMME DE TERRE, REBLOCHON, LARDONS, OIGNONS) 20€
Salade
- ARAINÉE DE COCHON SAUCE THAI, PURÉE 21€

- GARNITURES EN PLUS 6€
frites, légumes rôtis, salade, purée

7J/7 | BRUNCH LE WKD | KARAOKÉ ALL TIME !

NOTRE CARTE CHANGE TOUS LES MOIS, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS & DE SAISON.

Ne pas hésiter à nous indiquer vos éventuelles Allergies et restrictions alimentaires.

SOIRÉES DE JANVIER

Tous les Jeudis Soirs
DJ SET VINYLES

Mocktail detox dry January 5€
jus de citron, concombre, menthe, ginger beer



Les ESCARGOTS

Les escargots de Bourgogne, recette traditionnelle: **beurre, ail, persil**

LES 6 10€
LES 12 19€



À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF

1,2~1,3kg - 90€

Maturée, race Normande

3 accompagnements & 3 sauces

frites, légumes & salade

Les DESSERTS

- CRUMBLE POMME ANANAS COCO 8€
GLACE COCO
- MOUSSE CHOCO 7€
- GROS CHOU PROFITEROLE, CHOCO CHAUD 9€
- TARTE POIRE BOURDALOUE 8€
- COOKIE TIEDE, GLACE YAOURT, CHANTILLY 8.5€
- FONDANT CHOCO, GLACE VANILLE, CHANTILLY 8€
- BIG TIRAMISU 10€
- CAFE/THE GOURMAND 10€

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS

Gérard pour le poisson & crustacés
René notre boucher - Juan pour la charcuterie
Rodophe pour les légumes - Christophe pour le BOF

BEAUCOUR

EDITION - Janv
MENU SOIR



Les PLANCHES

Charcuterie & fromages de la maison Oliveras

- CHIFFONADE JAMBON BLANC TRUFFÉ 12€
- CHIFFONADE JAMBON SERRANO 13€
- ASSIETTE DE CEBU DE PATA NEGRA 18€
- PLANCHE DE TOMMES, AIL DES OURS & TRUFFE 14€

Les BURGERS

Bun brioché, oignons confits, sauce cocktail, roquette, cornichons, oignons rouges
servis avec salade et frites

- CHEESEBURGER 23€
Steack haché d'Aubrac 140g
- DOUBLE CHEESEBURGER 28€

VEGGIE BURGER 23€
Steak veggie green hook, cheddar, guacamole

CHICKEN BURGER 23€
Poulet croustillant, cheddar