

# 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€
- GRAVLAX DE SAUMON A LA BETTERAVE 11€
- OEUF CROUSTILLANT 9€  
crème d'avocat wazabi
- TARTE A L'OIGNONS 7€  
salade mélangée
- RILLETES DE SAUMON, HERBES ET ANETH 7€  
toasts
- PATÉ EN CROUTE 8€  
compotée d'oignons

## Les PLATS

- CÔTE DE COCHON (300G) 25€  
sauce piri piri - frites, salade
- TRÈS TENDRE COEUR DE FAUX FILET (280G) 29€  
sauce poivre - frites, salade
- SALADE CAESAR 20€  
Romaine, sauce caesar, parmesan, poulet pané
- POULET BASILIC THAI ET CITRONELLE 20€  
Nouilles sautées aux 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 de patate douce, salade
- PECHE DU JOUR, SAUCE GRENOBLOISE 25€  
légumes rôtis: carottes, navets, panais,  
betteraves
- COUSCOUS BOULETTES 20€  
boulette viande hachée, herbes, épices
- COUSCOUS VEGGIE 18€
- BAVETTE D'ALOYAU 24€  
sauce au choix - frites, salade
- TRAVERS DE COCHON CONFIT ET  
CROUSTILLANT, SAUCE BBQ 20€  
purée
- LASAGNES VEGGIE 18€  
carotte patate douce chou vert, mozzarella et  
salade
- 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 Mars

Tous les Jeudis et samedi Soirs  
DJ SET VINYLES

Tous les jours  
10 salles de karaokes

Tous les matchs  
The bowler - 13 rue d'arts (5min)



## Les ESCARGOTS

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

LES 6 10€  
LES 12 19€



À PARTAGER

## CÔTE DE BOEUF

1,2~1,3kg - 90€

Maturée,  
race Normande

3 accompagnements  
& 3 sauces

frites, légumes  
& salade

## Les DESSERTS

CRUMBLE POMME MANGUE 8€  
GLACE CREME BRULÉE

MOUSSE CHOCO 7€

GROS CHOU PROFITEROLE, CHOCO CHAUD 9€

CHEESECAKE COULIS EXOTIQUE, GLACE COCO 8.5€

FONDANT CHOCO, GLACE NOISETTES 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

à la folie



EDITION - mars  
MENU SOIR



## Les PLANCHES

Charcuterie & fromages de la maison Oliveras

- CHIFFONADE JAMBON BLANC TRUFFÉ 12€
- CHIFFONADE JAMBON SERRANO 13€
- ASSIETTE DE CEBO 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€  
Steak haché d'Aubrac 140g

DOUBLE CHEESEBURGER 28€

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

CHICKEN BURGER 23€  
Poulet croustillant, cheddar