

OUR MENU CHANGES EVERY MONTH

BEAUCOUR
à la folie

JULY
AUGUST

7J/7 BRUNCH KARAOKE...



EVENING MENU

TAPAS TO SHARE

CROQUETTES		FRITES	8
Iberian Ham	11	+€2 with cheddar	
or Ossau Iraty & Espelette pepper	13	SWEET POTATO FRIES	9
or Porcini mushrooms & summer truffle	12	VEGETABLE GYOZAS	10
SMALL CAMEMBERT	11	CROC APERO	10
roasted with honey		Salmon or Ham	
NACHOS	12	PRAWN TEMPURA	12
Guacamole, cheddar, jalapeños, Pico de Gallo		Thai sauce	
Crousty Chicken	12	EMPANADAS	11
		shredded beef sauce BBQ	

THE ENTRANCES

TRUFFLED BURRATA FROM PUGLIA ON TOAST	11	SLICED TOMATO, PEACH, STRACIATELLA, BASIL	8
Toast and salad			
Beetroot-Fed Salmon Gravlax	10	MELON PASTEQUE FETA	7
Lemon yogurt sauce			
OEUF MAYO SCHOOLYARD	6		
Tartar sauce, Provençal toasted panko.			

SNAILS

Burgundy snails,
Traditional recipe: butter, garlic, parsley
The 6 **10€**
The 12 **19€**

THE BOARDS

OLIVERAS
HOUSE

Pata negra Assette	18	SHEET OF TOMATOES, WILD GARLIC & TRUFFLE	14
Shredded white truffle ham	12	CHIFFONADE JAMBON SERRANO	13
Country pâté with Espelette pepper	10		

THE BIG RIBEYE
TO SHARE

1.2 - 1.3 KG €90 MATURED, OF NORMAN BREED

WITH 3 SIDES & 3 SAUCES: fries, vegetables and salad

THE DISHES

CONFIT PORK BELLY	21
Piquillo pepper and harissa peanuts sauce - sweet potato puree	
RIBEYE STEAK, NORMAN BREED (300G)	31
Pepper sauce - fries, salad	
CATCH OF THE DAY, FENNEL VIRGIN SAUCE	25
Roasted vegetables: Eggplant, zucchini, bell peppers, sweet onions	
OCTOPUS, SATAY SAUCE	27
Roasted peanut/curry crumble with eggplant, courgette, and bell peppers	
BEEF HANGER STEAK TATAKI	24
Crying Tiger Sauce, fries, salad	
SALMON TARTARE	25
Soy, honey, lemon, ginger, lemongrass, cucumber, cantaloupe, sweet potato fries, salad	
CHICKEN SOUVLAKI, TOMATOES, APRICOTS, PEPPERS, TZATZIKI	20
Fresh bulgur salad with mixed vegetables and pesto	

ANGUS SIRLOIN FLANK STEAK	25
Shallot sauce - fries, salad	
CAESAR SALAD	20
Romaine lettuce, Caesar dressing, fried chicken katsu, egg, cherry tomatoes, Parmesan cheese, toasted panko breadcrumbs	
SALAD BOBUN	18
Crunchy vegetable salad with Thai sauce, rice vermicelli, gyozas, roasted peanuts, fresh herbs.	

EXTRA TOPPINGS 6
French fries, roasted vegetables, salad, sweet potato mash

THE BURGERS

Brioche bun, caramelized onions, cheddar cheese, Beaucour sauce, arugula, pickles
red and caramelized onions

CHEESEBURGER 23	DOUBLE CHEESEBURGER 28
140g VBF minced steak, cheddar	
CHICKEN BURGER 23	VEGGIE BURGER 23
Crispy chicken, cheddar	Steak veggie green hook, cheddar, guacamole

JULY EVENINGS

EVERY THURSDAY AND SATURDAY EVENING
DJ Set Vinyls - funk, disco

EVERY DAY
10 private karaoke rooms

ALL MATCHES
The bowler - 13 rue d'artois (5min)



HOMEMADE DESSERTS

PECHE PECHE	8	CHOCOLATE MOUSSE	7
peaches infused with verbena, lime, whipped cream, granola			
STRAWBERRY & BLUEBERRY TART	8.5	BIG TIRAMISUUU	10
mascarpone, tonka bean		GOURMET COFFEE	10
CHEESECAKE,	8	GOURMET TEA	10
Exotic coulis, coconut ice cream			

OUR MAIN SUPPLIERS: Gérard for fish & shellfish, René our butcher, charcuterie, Rodolphe for vegetables, Christophe for beef.



FAMILY MEMBER

SCHOOLYARD

MENU SERALE

TAPAS DA CONDIVIDERE

crocchette Jambon Iberico o pepe di Ossau Iraty e Espelette oppure funghi porcini e tartufo estivo	11 13	FRITTE +€2 con cheddar	8
PICCOLO CAMEMBERT arrostito con miele	11	PATATINE FRITTE DI PATATE	9
NACHOS Guacamole, cheddar, jalapeños, Pico de Gallo	12	POLCI Gyoza di verdure	10
Pollo croccante	12	APERÒ DI CROCO Salmone o prosciutto	10
		TEMPURA DI GAMBERI Salsa thailandese	12
		EMPANADAS manzo sfilacciato salsa barbecue	11

GLI INGRESSI

BURRATA AL TARTUFO DI PUGLIA SU TOAST Pane tostato e insalata	11	POMODORO A FETTE, PESCA, STRACIATELLA, BASILICO	8
Salmone gravlax nutrito con barbabietola salsa allo yogurt e limone		PASTA DI MELONE E FETA	7
CORTILE SCOLASTICO DI OEUF MAYO Salsa tartara, pangrattato tostato provenzale.			

LUMACHE

Lumache di Borgogna,
Ricetta tradizionale: burro, aglio,
il 6/12 10€
19€

LE TAVOLE

CASA
OLIVERAS

Esca per zoccoli neri Assette	18	FOGLIO DI POMODORI, AGLIO SELVATICO E TARTUFO	14
Prosciutto al tartufo bianco sfilacciato		CHIFFONADE JAMBON SERRANO	13
Paté campagnolo al pepe di Espelette			10

LA GRANDE COSTATA
DA CONDIVIDERE

1,2 - 1,3 KG €90 ADULTO, DI RAZZA NORMANNA

CON 3 CONTORNI E 3 SALSE: patatine fritte, verdure e insalata

I PIATTI

PANCETTA DI MAIALE CONFIT Purè di patate dolci con peperoni arachidi piquillo e salsa harissa	21
BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO DI RAZZA NORMANNA (300 G) Salsa al pepe - patatine fritte, insalata	31
PESCATO DEL GIORNO, SALSA VERGINE AL FINOCCHIO Verdure arrostiti: melanzane, zucchine, peperoni, cipolle dolci	25
POLPO, SALSA SATAY Crumble di arachidi tostate e curry con melanzane, zucchine e peperoni.	27
TATAKI DI DIAFRAMMA DI MANZO Salsa Crying Tiger, patatine fritte, insalata	24
TARTARE DI SALMONE Soia, miele, limone, zenzero, citronella, cetriolo, melone, patatine dolci, insalata	25
SOUVLAKI DI POLLO, POMODORI, ALBICOCHE, PEPERONI, TZATSIKI Insalata fresca di bulgur con verdure miste e pesto	20

Bistecca di fianchetto di controfiletto Angus Salsa allo scalogno - patatine fritte, insalata	25
INSALATA CAESAR Lattuga romana, salsa Caesar, pollo katsu fritto, uovo, pomodorini, parmigiano, pangrattato tostato.	20
INSALATA BOBUN Insalata croccante di verdure con salsa thailandese, vermicelli di riso, gyoza, arachidi tostate ed erbe aromatiche fresche	18
INGREDIENTI EXTRA Patatine fritte, verdure arrosto, insalata, purè di patate dolci	6

GLI HAMBURGER

Panino brioche, cipolle caramellate, formaggio cheddar, salsa Beaucour, rucola, sottaceti

CHEESEBURGER 23 140 g di carne macinata VBF, cheddar		DOPPIO CHEESEBURGER 28	
HAMBURGER DI POLLO 23 Pollo croccante, cheddar		HAMBURGER VEGETARIANO 23 Bistecca vegetariana gancio verde cheddar, guacamole	

SERATE DI LUGLIO

OGNI GIOVEDÌ E SABATO SERA
Vinili per DJ Set - funk, disco

OGNI GIORNO
10 sale karaoke private

TUTTE LE PARTITE
Il bocciatore - 13 rue d'arts (5 min)

DOLCI FATTI IN CASA

PECHE VERVEINE pesche aromatizzate alla verbena, lime, panna montata e granola	8	MOUSSE AL CIOCCOLATO GRANDE TIRAMISU	7
CROSTATA DI FRAGOLE E MIRTILLI mascarpone, fava tonka	8.5	CAFFÈ GOURMET	10
CHEESECAKE Coulis esotico, gelato al cocco	8	TÈ GOURMET	10

I NOSTRI PRINCIPALI FORNITORI: Gérard per pesce e frutti di mare, nostro macellaio, Juan per i salumi, Rodolphe per le verdure, Christelle per la carne di manzo.

MENÚ DE NOCHE

TAPAS PARA COMPARTIR

CROQUETAS

Jamón ibérico 11
o Ossau Iraty y pimiento de
Espelette 13
o setas porcini y trufa de
verano 12

CAMEMBERT PEQUEÑO 11
asado con miel

NACHOS 12
Guacamole, cheddar,
jalapenos, Pico de Gallo

Pollo crujiente 12

PATATAS FRITAS 8
+2€ con queso cheddar

PAPAS FRITAS DE BONIATO 9

GYOZAS DE VERDURAS 10

CROC APERO 10

Salmón o jamón

TEMPURA DE GAMBAS 12
salsa tailandesa

EMPANADAS 11
carne deshebrada
salsa barbacoa

LAS ENTRADAS

BURRATA TRUFFADA DE 11
PUGLIA SOBRE TOSTADA
Tostadas y ensalada

Gravlax de salmón alimentado
con remolacha
salsa de yogur con limón

PATIO DE LA ESCUELA OEUF 6
MAYO
Salsa tártara, panko tostado
provenzal.

TOMATE EN RODAJAS, 8
MELOCOTÓN, STRACIATELLA,
ALBAHACA

PASTEL DE MELÓN FETA 7

CARACOL

Caracoles de Borgoña,
Receta tradicional: mantequilla, ajo, perejil

Los 6 10€
Los 12 19€

LOS TABLAS

CASA
OLIVERAS

ASSIETTE DE CEBO DE 18
PATA NEGRA
HOJA DE TOMATES,
AJO SILVESTRE Y TRUFA 14

Jamón desmenuzado con 12
trufa blanca
JAMBÓN SERRANO EN
CHIFFONADE 13

Paté campestre con pimiento de Espelette 10

EL GRAN COSTILLO
PARA COMPARTIR

1,2 - 1,3 KG €90 MADURO, DE RAZA NORMANDA

CON 3 ACOMPAÑAMIENTOS Y 3 SALSAS: patatas fritas,
verduras y ensalada.

LOS PLATOS

PANCETA DE CERDO CONFITADA

Pimiento piquillo y salsa harissa - puré de batata

CHULETÓN DE TERNERA, RAZA NORMAN (300 G)

Salsa de pimienta - patatas fritas, ensalada

PESCADO DEL DÍA, SALSA VIRGEN DE HINOJO

Verduras asadas: berenjena, calabacín, pimientos, cebollas dulces

PULPO, SALSA SATAY

Crumble de cacahuete tostado y curry con berenjena, calabacín y
pimientos morrones.

TATAKI DE FILETE DE ENTRAÑA DE TERNERA

Salsa Tigre Llorón, patatas fritas, ensalada

TARTAR DE SALMÓN

Soja, miel, limón, jengibre, hierba limón, pepino, melón, patatas fritas de
boniato, ensalada

SOUVLAKI DE POLLO, TOMATES, ALBARICOQUES, PIMIENTOS, TZATZIKI

Ensalada fresca de bulgur con verduras mixtas y pesto.

SOLOMILLO DE ANGUS, FILETE DE FLANCO

Salsa de chalota - patatas fritas, ensalada

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, aderezo César, pollo katsu frito, huevo, tomates
cherry, queso parmesano, pan rallado panko tostado.

ENSALADA BOBUN

Ensalada crujiente de verduras con salsa tailandesa, fideos
de arroz, gyozas, cacahuetes tostados y hierbas frescas.

INGREDIENTES ADICIONALES

Papas fritas, verduras asadas, ensalada, puré de batata

LAS HAMBURGUESAS

Pan brioche, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Beaucour, rúcula,
pepinillos.
cebollas rojas y caramelizadas

HAMBURGUESA CON QUESO 23

140 g de carne picada de ternera
VBF, queso cheddar

HAMBURGUESA DOBLE CON
QUESO 28

HAMBURGUESA DE POLLO 23

Pollo crujiente, queso cheddar

HAMBURGUESA VEGETARIANA 23

Filete vegetariano gancho verde,
queso cheddar, guacamole

POSTRES CASEROS

PECHE PECHE

Melocotones infusionados con verbena, lima,
nata montada y granola.

TARTA DE FRESAS Y ARÁNDANOS

mascarpone, haba tonka

TARTA DE QUESO,

Coulis exótico, helado de coco

MOUSSE DE CHOCOLATE

GRAN TIRAMISUUU 10

CAFÉ GOURMET 10

TÉ GOURMET 10

NUESTROS PRINCIPALES PROVEEDORES: Gérard para pescado y
René nuestro carnicero, Juan para embutidos, Rodolphe para ve
Christophe para carne de vacuno.

TARDES DE JULIO

TODOS LOS JUEVES Y SÁBADOS POR LA NOCHE
Vinilos para DJ - funk, disco

CADA DÍA
10 salas privadas de karaoke

TODOS LOS PARTIDOS
El jugador de bolos - 13 rue d'artois (5 min)