

MIDI WE
BRUNCH

BEAUCOUR 
à la folie


7J/7
BRUNCH LE WKD
KARAOKE ALL TIME !



Brunch

BRUNCH BENE OU BG ?

Hot drink (espresso, Americano, cream, hot chocolate, tea)

Fresh fruit juice (orange or grapefruit)

Mini pastries

Citrus and mint verrine

Granola bowl with honey

Sweet dessert (chocolate mousse or small chocolate or caramel crepes)



BRUNCH BENE 32€

Toasted brioche plate, eggs Benedict, guacamole, salad, Chinese cabbage with a choice of: Serrano ham, gravlax salmon, or truffle cheese

BRUNCH BG 34€

Cheese burger or chicken burger, or veggie burger, fries and salad



OUR DISHES ARE HOMEMADE USING FRESH, SEASONAL PRODUCE.

DO NOT HESITATE TO INFORM US OF ANY ALLERGIES AND DIETARY RESTRICTIONS YOU MAY HAVE.

MIDI WE BRUNCH

BEAUCOUR

à la folie

7J/7
BRUNCH LE WKD
KAROKÉ ALL TIME !



TAPAS TO SHARE & STARTERS

Ossau Iraty cheese croquettes with Espelette pepper €13

Iberian ham croquettes €11

Porcini and truffle croquettes 12€

Onion rings €10

Burrata from Puglia with truffles, toasts €11

Tempura prawns with Thai sauce €12

Vegetable gyozas €10

Crispy chicken €12

Truffled burrata from Puglia €8

Toast and salad with olive oil & lemon

Salmon gravlax with beetroot €10

lemon yogurt sauce

Green Egg Mayo €7

Green mayo, wasabi, and lots of herbs

Roasted cauliflower, €7

hummus, cumin, tahini, chives

GREEN CAESAR SALAD €7

salad, Caesar dressing, Parmesan cheese, croutons

PLACE

ASSIETTE WELL €22

Toasted brioche plate with eggs Benedict on toasted brioche, guacamole, salad and Chinese cabbage with a choice of: Serrano ham or gravlax salmon or summer truffle cheese

TOMAHAWK STEAK (260G) €23

Meat juice, corn sauce - mashed potatoes

VERY TENDER BEEF FILLET (200G) €26

Pepper sauce - fries, salad

Octopus, Satay Sauce €27

Roasted peanut/curry crumble, sweet potato puree

CAESAR SALAD 20€

Eggplant and zucchini with feta sauce, chickpeas, and salad

BEEF HANGER STEAK TATAKI €23

Crying Tiger Sauce, fries, salad

SALMON TARTARE €24

papaya, chives, red onion, sweet potato fries, salad

CHICKEN SOUVLAKI, TZATZIKI 20€

Bulgur with small vegetables and sage

CATCH OF THE DAY, CITRUS CARROT SAUCE €24

roasted vegetables: yellow and orange carrots, cauliflower

FLANK STEAK €24

shallot sauce - fries, salad

EGGPLANT AND COURGETTE WITH FETA CHEESE €19

Tahini sauce, chickpeas

ADDITIONAL TOPPINGS €6

French fries, roasted vegetables, salad, mashed potatoes, sweet potato mash

OUR DISHES ARE HOMEMADE USING FRESH, SEASONAL PRODUCE.

DO NOT HESITATE TO INFORM US OF ANY ALLERGIES AND DIETARY RESTRICTIONS YOU MAY HAVE.



Charcuterie & Cheese Boards

OLIVERAS HOUSE

Plate of shredded truffled ham €12

Serrano ham chiffonade board €13

Plate of Pata Negra Ham €18

Plate of Tomme cheese, wild garlic and truffle €14



TO SHARE THE RIB OF BEEF

1,2-1.3 KG

MATURE, OF NORMAN BREED

90€

With 3 side dishes:

Fries, vegetables, and salad

And 3 Sauces:

Béarnaise, pepper and Thai

THE BURGERS

ARTISAN BUN, CARAMELIZED ONIONS, COCKTAIL SAUCE, ARUGULA, PICKLES, RED ONIONS. SERVED WITH FRIES AND SALAD.

Cheeseburger cheddar 23€

VBF minced steak 140g

DOUBLE !! Cheeseburger 28€

Veggie Burger 23€

Steak Veggie green hook, cheddar, guacamole

Chicken Burger 23€

crispy chicken, cheddar



DESSERTS

APPLE AND RED FRUIT CRUMBLE €8

CHOCOLATE MOUSSE €7

CHEESECAKE WITH EXOTIC COULIS €8

STRAWBERRY TART €8

MIDI WE
BRUNCH

BEAUCOUR
à la folie

7J/7
BRUNCH LE WKD
KARAOKE ALL TIME !

Brunch

BRUNCH BENE OU BG ?

Bevanda calda (espresso, americano, panna, cioccolata calda, tè)

Succo d'arancia fresco (arancia o pompelmo)

Mini torte

Verrina di arance, pompelmo e menta Ciotola di

Verrina di granola e miele

Dessert dolce (mousse al cioccolato o pancake (al cioccolato o al caramello))

BRUNCH BENE 32€

Panino brioche tostato con uova alla Benedict, guacamole, insalata e bok choy. A scelta tra: prosciutto Serrano, salmone gravlax o pomodoro al tartufo.

BRUNCH BG 34€

Cheeseburger, hamburger di pollo o hamburger vegetariano, patatine fritte e insalata.



TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO FATTI IN CASA CON INGREDIENTI FRESCI E DI STAGIONE.
NON ESITATE A COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE O RESTRIZIONI ALIMENTARI.

APPETIZIVI, SNACKS, TAPAS DA CONDIVIDERE E ANTIPASTI

Crocchette di formaggio Ossau Iraty al pepe di Espelette €13

Crocchette di prosciutto iberico €11

Crocchette di funghi porcini e tartufo 12€

Anelli di cipolla €10

Burrata pugliese al tartufo, crostini €11

Gamberi in tempura con salsa thailandese €12

Gyoza vegetariani €10

Pollo croccante €12

Truffled burrata from Puglia €8

Pane tostato e insalata con olio d'oliva e limone

Salmone gravlax con barbabietola €10
salsa allo yogurt e limone

Maionese all'uovo verde €7

Maionese verde, wasabi e tante erbe aromatiche

Cavolfiore arrosto, 7 €

hummus, cumino, tahina, erba cipollina

INSALATA CESARE VERDE €7

insalata, condimento Caesar, parmigiano, crostini

POSTO

ASSIETTE WELL €22

Piatto di brioche tostata con uova alla Benedict su brioche tostata, guacamole, insalata e cavolo cinese con a scelta: prosciutto Serrano, salmone gravlax o formaggio al tartufo estivo

BISTECCA TOMAHAWK (260 G) €23

Succo di carne, salsa di mais - purè di patate

FILETTO DI MANZO TENERISSIMO (200 G) €26

Salsa al pepe - patatine fritte, insalata

Polpo in salsa satay €27

Granella di arachidi tostate e curry, purea di patate dolci

INSALATA CAESAR 20€

Melanzane e zucchine con salsa di feta, ceci e insalata

BISTECCA DI DIAFRAMMA DI MANZO TADAKA €23

Salsa Crying Tiger, patatine fritte, insalata

TARTARE DI SALMONE €24

papaya, erba cipollina, cipolla rossa, patatine dolci fritte, insalata

SOUVLAKI DI POLLO, TZATZIKI 20€

Bulgur con verdure novelle e salvia

PESCATO DEL GIORNO, SALSINA DI CAROTE E AGRUMI €24

verdure arrostate: carote gialle e arancioni, cavolfiore

BISTECCA DI FIANCHETTO €24

salsa allo scalogno - patatine fritte, insalata

MELANZANE E ZUCCHINE CON FETA €19

Salsa tahina, ceci

INGREDIENTI AGGIUNTIVI €6

Patatine fritte, verdure arrosto, insalata, purè di patate, purè di patate dolci

I NOSTRI PIATTI SONO FATTI IN CASA CON PRODOTTI FRESCHI DI STAGIONE.

NON ESITATE A COMUNICARCI EVENTUALI ALLERGIE O RESTRIZIONI ALIMENTARI.



Taglieri di salumi e formaggi

CASA OLIVERAS

Piatto di prosciutto al tartufo sfilacciato €12

Tagliere di prosciutto Serrano a julienne €13

Piatto di prosciutto Pata Negra €18

Piatto di formaggio Tomme, aglio selvatico e tartufo €14



**PER CONDIVIDERE
LA COSTATA DI MANZO**

1,2-1,3 kg

ADULTO, DI RAZZA NORMANNA

90€

Con 3 contorni:

Patatine fritte, verdure e insalata

E 3 salse:

Bernese, pepe e thailandese

GLI HAMBURGER

PANINO ARTIGIANALE, CIPOLLE CARAMellate, SALSINA COCKTAIL, RUCOLA, SOTTACETI, CIPOLLE ROSSE. SERVITO CON PATATINE FRITTE E INSALATA.

Cheeseburger al cheddar 23€

Carne macinata VBF 140 g

DOPPIO!! Cheeseburger 28€

Hamburger vegetariano 23€

Bistecca vegetariana con peperoncino verde, cheddar e guacamole

Hamburger di pollo 23€

pollo croccante, cheddar



DOLCI

CRUMBLE DI MELE E FRUTTI ROSSI €8

MOUSSE AL CIOCCOLATO €7

CHEESECAKE CON COULIS ESOTICO €8

CROSTATA DI FRAGOLE €8

MIDI WE
BRUNCH

BEAUCOUR
à la folie

7J/7
BRUNCH LE WKD
KARAOKE ALL TIME !



Brunch

BRUNCH BENE OU BG ?

Bebida caliente (espresso, americano, crema, chocolate, té)

Zumo de naranja natural (naranja o pomelo)

Mini pasteles

Verrine de naranjas, pomelo y menta

Verrine tazón de granola y miel

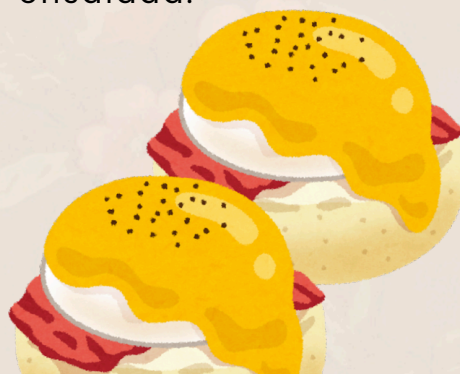
Postre dulce (mousse de chocolate o panqueques (chocolate o caramelo))

BRUNCH BENE 32€

Plato de brioche tostado con huevos benedictinos, guacamole, ensalada, col china. Elige: jamón serrano, salmón gravlax o tomate a la trufa.

BRUNCH BG 34€

Hamburguesa con queso o hamburguesa de pollo o hamburguesa vegetariana, papas fritas y ensalada.



TODOS NUESTROS PLATOS SON CASEROS UTILIZANDO INGREDIENTES FRESCOS Y DE TEMPORADA.
NO DUDE EN INFORMARNOS SOBRE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN DIETÉTICA QUE PUEDA TENER.

MIDI WE
BRUNCH

BEAUCOUR
à la folie

7J/7
BRUNCH LE WKD
KAROKÉ ALL TIME !



TAPAS PARA COMPARTIR Y APERITIVOS

Croquetas de queso Ossau Iraty con pimiento de Espelette
13€

Croquetas de jamón ibérico 11 €

Croquetas de setas porcini y trufa 12 €

Aros de cebolla 10 €

Burrata apuliana con trufa y crostini 11 €

Langostinos tempura con salsa tailandesa 12 €

Gyoza vegetariana 10 €

Pollo crujiente 12 €

Burrata trufada de Apulia 8 €

Pan tostado y ensalada con aceite de oliva y limón.

Salmón gravlax con remolacha 10 €
salsa de yogur y limón

Mayonesa de huevo verde 7 €

Mayonesa verde, wasabi y muchas hierbas aromáticas.

Coliflor asada, 7 €

hummus, comino, tahini, cebollino

ENSALADA CÉSAR VERDE 7 €

ensalada, aderezo César, queso parmesano, crutones

LUGAR

ASSIETTE WELL €22

Plato de brioche tostado con huevos Benedict sobre brioche tostado, guacamole, ensalada y bok choy con su elección de: jamón serrano, salmón gravlax o queso de trufa de verano.

FILETE TOMAHAWK (260 G) 23 €

Jugo de carne, salsa de maíz - puré de papas

FILETE DE TERNERA MUY TIERNO (200 G) 26 €

Salsa de pimienta - Papas fritas, ensalada

Pulpo en salsa satay 27 €

Cacahuets tostados y curry, puré de boniato

ENSALADA CÉSAR 20€

Berenjenas y calabacines con salsa de queso feta, garbanzos y ensalada.

FILETE DE DIAFRAGMA DE TERNERA TADAKA 23 €

Salsa Crying Tiger, papas fritas, ensalada

TARTAR DE SALMÓN 24 €

papaya, cebollino, cebolla morada, papas fritas de camote, ensalada

SOUVLAKI DE POLLO, TZATSIKI 20€

Bulgur con verduras frescas y salvia

PESCADO DEL DÍA CON SALSAS DE ZANAHORIA Y CÍTRICOS 24 €

Verduras asadas: zanahorias amarillas y naranjas, coliflor

FILETE DE FLANCO 24 €

Salsa de chalotas - Papas fritas, ensalada

BERENJENAS Y CALABACINES CON QUESO FETA 19 €

Salsa tahina, garbanzos

INGREDIENTES ADICIONALES 6 €

Papas fritas, verduras asadas, ensalada, puré de papas, puré de boniato

NUESTROS PLATOS SON CASEROS, ELABORADOS CON PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA.

NO DUDE EN INFORMARNOS SOBRE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA.



Tablas de embutidos y quesos

CASA OLIVERAS

Jamón desmenuzado con trufas 12 €

Plato de jamón serrano en juliana 13 €

Plato de jamón Pata Negra 18 €

Tabla de queso Tomme, ajo silvestre y trufa 14 €



PARA COMPARTIR LA COSTILLA DE RES

1,2-1,3 KG

ADULTO, RAZA NORMANDA

90€

Con 3 guarniciones:

papas fritas, verduras y ensalada

Y 3 salsas:

Berna, pimienta y tailandesa

LAS HAMBURGUESAS

PAN ARTESANAL, CEBOLLA CARAMELIZADA, SALSAS CÔCTEL, RUCULA, PEPINILLOS, CEBOLLA MORADA SE SIRVE CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA.

Hamburguesa con queso cheddar 23€

Carne picada VBF 140 g

¡¡DOBLE!! Hamburguesa con queso 28 €

Hamburguesa vegetariana 23 €

Filete vegetariano con chile verde, queso cheddar y guacamole.

Hamburguesa de pollo 23 €

pollo crujiente, queso cheddar

DULCES

CRUMBLE DE MANZANA Y FRUTOS ROJOS
8 €

MOUSSE DE CHOCOLATE 7 €

TARTA DE QUESO CON COULIS EXÓTICO
8 €

TARTA DE FRESA 8 €