

*LE BEAUDON****

Hôtel-Restaurant

Bienvenue au restaurant du Beaudon !

Nous sommes ravis d'être vos hôtes aujourd'hui et espérons que vous passerez un agréable moment en notre compagnie.

En plus de La Carte, qui est revisitée au gré des saisons, nous vous proposons du lundi au vendredi notre Ardoise du Jour, élaborée avec soins par notre brigade. N'hésitez pas à demander plus d'informations à notre équipe.

Nous vous souhaitons une bonne découverte de notre carte et surtout un bon appétit !



L'ARDOISE

Du lundi au vendredi, demandez-nous l'ardoise du jour :

La pièce du boucher ou La salade façon César 16,50€
+ Thé ou Café Gourmand

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,50€

Entrée + Plat + Dessert 19,50€

LE MENU ENFANT

11,50€ - jusqu'à 12 ans

Choisis ton plat :

Steak haché
Poisson pané
Poulet pané aux cornflakes
Sauce Bolognaise

Choisis ta garniture :

Haricots verts
Frites
Pâtes
Quinoa

Choisis ton dessert :

Gaufre avec, au choix :
 Sucre glace
Compotée de fruits rouges au basilic
 Sauce chocolat à la fève Tonka
 Sauce caramel beurre salé
Boule de glace – parfum au choix
 Brochette de fruits

LA CARTE

Plats disponibles
en version végétarienne

Formule ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

Formule ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 26€

Les Entrées

Tartare de dorade, haddock et avocat, au gingembre et citron vert	12€
Poké Bowl, au bœuf mariné au poivre de Sichuan <u>ou</u> tataki de thon au sésame	12€
Tiramisu de chèvre au pesto, crumble au parmesan et chips de Speck	9€
Tataki de canard à l'orange, émincé de fenouil et noisettes concassées	12€
Salade de poulet façon César	8€

Les Plats

Steak de thon rouge, conchiglie rigate et pointes d'asperges, sauce piquante	20€
Faux filet de bœuf au beurre d'ail, gratin de pommes de terre à la Tomme de Savoie	23€
Tartare de bœuf à l'italienne	20€
Suprême de volaille au thym et citron, quinoa gourmand et tian de légumes, sauce Chaource	18€
Burger provençal (galettes de pommes de terre, steak haché, aubergine et poivrons rôtis, Saint-Marcellin)	18€
Burger végétarien au Saint-Marcellin <u>ou</u> au parmesan	18€
Andouillette de Troyes ^{AAAAA} , frites, salade, sauce au choix* (20 minutes de cuisson)	20€
La pièce du boucher, frites, salade, sauce au choix*	18€
*sauces au choix : oignons rouge, poivre, chaource	
Garniture supplémentaire	3€

Les Desserts

Assiette de 3 fromages au choix : reblochon, camembert, chaource, saint-marcellin, comté	9€
Financier à la noix de coco, compotée de fruits rouges au basilic, sorbet coco	12€
Sundae maison, sauce au choix :	9€
Compotée de fruits rouges au basilic ou sauce chocolat à la fève Tonka ou sauce caramel beurre salé	
Panna Cotta au chocolat blanc, brownie aux noix de pécan, sauce chocolat caramel	12€
Coupe Melon (glace melon, glace vanille, melon frais, tuile au basilic)	10€
Café ou thé gourmand	10€
Champagne gourmand (supp 7.00€ dans la formule « La Carte »)	13€
Coupe 3 boules	9€

Crèmes glacées : café, chocolat noir, vanille, menthe-chocolat, caramel beurre-salé, pistache, rhum-raisin, noix de coco
Sorbets: citron vert, fruits de la passion, cassis, fraise, framboise, pomme verte, poire, mangue