

# *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 !



# LES APÉRITIFS

## Les Classiques

Kir vin blanc	12cl	4,00 €
Kir royal	12 cl	9,50 €
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Cerise griotte, Pamplemousse, Pêche, Violette</i>		
Volupté de Rhubarbe Picard	12cl	6,00 €
Coupe de champagne	12cl	9,00 €
Prosecco	12cl	5,00 €
Martini Rosso / Bianco	4cl	4,00 €
Ricard	2cl	4,00 €
Porto blanc ou rouge	5cl	4,00 €
Rhum Havana 3ans	4cl	6,00 €
Rhum Havana Especial	4cl	7,00 €
Whisky 5 ans <i>J&amp;B, Jack Daniel's, Jameson</i>	4cl	6,00 €
Whisky 12 ans <i>Chivas, Glenffidich, Ballantine's, Johnny Walker Black</i>	4cl	8,00 €

## Les Cocktails

Aperol Spritz	aperol, prosecco, perrier	12cl	7,50 €
Americano	martini rouge, campari, gin	12cl	7,50 €
Gin Tonic		8cl	6,00 €
Punch Agrumes	rhum blanc, jus d'ananas, schweppes agrumes, grenadine	16cl	7,50 €
Mojito	rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, perrier	12cl	7,50 €

## Les Bières

		25cl	33cl	50 cl
Pression	Affligem	3,80 €	5,00 €	7,00 €
	Gallia « Champ libre »	3,00 €	4,00 €	6,00 €
	Pression du mois	3,50 €	4,50 €	6,50 €
	Picon, Panaché	3,30 €	4,30 €	6,30 €
Bouteille	Desperados		5,00 €	
	Chimay Bleu (Bière brune)		5,00 €	
Craft FR	Gallia « West IPA »		5,00 €	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix nets, service compris

# LES BOISSONS SANS ALCOOL

## Jus de fruits et Sodas

Jus de fruits « Granini »	25cl	3,60 €
<i>Abricot, Ananas, Banane, Mangue, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate</i>		
Cocktail de fruits	25cl	4,50 €
Coca-cola / Zéro	33cl	3,80 €
Sprite	33cl	3,80 €
Orangina	25cl	3,80 €
Ice Tea Lipton	25cl	3,80 €
Schweppes Tonic	25cl	3,80 €
Schweppes Agrumes	25cl	3,80 €

## Eaux minérales

Evian	50cl	3,50 €
	100cl	5,00 €
Badoit	50cl	3,50 €
	100cl	5,00 €
Perrier	33cl	3,00 €
Sirop à l'eau	20cl	1,90 €
<i>Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Kiwi, Cerise</i>		
Supplément sirop		0,30 €

# 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 <sup>AAAAA</sup> , 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	

# LES VINS

Vins Rouge	12cl	37,5cl	75cl
<i>Beaujolais</i>			
Appellation d'Origine Protégée Brouilly "Chapelle Venanges"		18,00 €	28,00 €
<i>Bordeaux</i>			
Appellation d'Origine Contrôlée Côte de Bourg "Château la Bataille"		16,00 €	26,00 €
Appellation d'Origine Protégée St Emilion "Lucius"			33,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Lalande de Pomerol "Croix de Pomerus"			41,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Graves "Château des Gravières"		25,00 €	33,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Château Malbec	6.00 €		33,00 €
<i>Bourgogne</i>			
Appellation d'Origine Protégée Hautes Côtes de Beaune "Famille Picard"			41,00 €
Appellation d'Origine Protégée Bourgogne Passetoutgrains "Michel Picard"			33,00 €
<i>Côtes du Rhône</i>			
Appellation d'Origine Protégée Côte du Rhone rouge "Les Magérants"		12,00 €	20,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Macon village "Château du Charnay"	6.00€		33,00 €
<i>Pays de la Loire</i>			
Appellation d'Origine Protégée St Nicolas de Bourgueil "Les Javeaux"		19,00 €	29,00 €
Appellation d'Origine Protégée Saumur Champigny "Domaine Valengenet"		15,00 €	25,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Chinon "Domaine Audebert et Fils"			28,00 €
Vins Rosé	12cl	37,5cl	75cl
<i>Vins de Provence</i>			
Appellation d'Origine Contrôlée Bandol "Les Restanques du Moulin"	6.00€		33,00 €
Appellation d'Origine Protégée Côte de Provence "Ch. Montaud"		17,00 €	27,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Prix nets, service compris*

# LES VINS

Vins Blanc	12cl	37,5cl	75cl
<i>Alsace</i>			
Appellation d'Origine Contrôlée Pinot Gris "Wolfberger"			23,00 €
Black Papillon « Wolfberger »	5,00 €		21,00 €
<i>Bordeaux</i>			
Appellation d'Origine Contrôlée Monbazillac "Château Haute-Fonrousse"	6,00 €		32,00 €
<i>Bourgogne</i>			
Appellation d'Origine Contrôlée Petit Chablis "La Chablisienne"			32,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Chablis "La Chablisienne"			32,00 €
<i>Pays de la Loire</i>			
Appellation d'Origine Contrôlée Pouilly Fumé "Domaine des fines Cailottes"		25,00 €	36,00 €
Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre "La Vivandière"		23,00 €	36,00 €
Champagnes et Pétillants	12cl	33cl	75cl
Cidre Brut "Bolée d'Armorique"			14,50 €
Cidre de Normandie		4,00 €	
Martini Proseco	5,00 €		25,00 €
Volupté de Rhubarbe Picard	6,00 €		30,00 €
Champagne "Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive" Brut	9,00 €		48,00 €
Champagne "EPC" cuvée Blanc de blanc Brut			60,00 €
Vin en carafe	12cl	25cl	50cl
Rouge : Bordeaux Appellation d'Origine Protégée "La Mercadières"	4,00 €	7,30 €	13,00 €
Blanc : Pays de la Loire, Sauvignon IGP "Les Terriades"	4,00 €	7,30 €	13,00 €
Rosé : Côtes de Provence Appellation d'Origine Contrôlée "Les Valadas"	4,00 €	7,30 €	13,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Prix nets, service compris*

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,80 €
Double Expresso	3,20 €
Cappuccino	3,60 €
Café Crème	3,40 €
Chocolat Chaud	3,10 €
Thé, Infusion, Verveine <i>Sélection Dammann</i>	3,10 €
Irish Coffee (Jameson, café, crème fouettée)	8,00 €

## LES DIGESTIFS (4 cl)

Armagnac "Duc de Loussac" XO	9,00 €
Bailey's	6,50 €
Calvados "Bruniel"	9,00 €
Cognac "Courvoisier" VSOP	9,00 €
Get 27, Get 31	6,10 €
Mirabelle, Poire William, Kirsch	5,80 €
Chivas 12ans	8,00 €
Glenfiddich 12ans	8,00 €
Ballantine's 12ans	8,00 €
Johnny Walker Black 12ans	8,00 €
Oban 14ans	9,00 €
Lagavulin 15ans	9,00 €
Rhum Havana Especial	7,00 €
Rhum Diplomatico	9,00 €
Vodka Absolut	7,00 €
Zubrowska	9,00 €