

LE BEAUDON***

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.

Un petit appétit ? Une assiette un peu trop généreuse ? Evitons le gaspillage, nous emballons le restant de votre plat pour que vous puissiez l'emporter.

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

Welcome to the Beaudon restaurant!

We are delighted to be your hosts today and hope you enjoy this moment with us.

In addition to the « La Carte » menu, which is revisited according to the seasons, we propose you from Monday to Friday our "Ardoise du Jour" (Menu of the day), elaborated with care by our brigade. Do not hesitate to ask our team for more information.

A small appetite? A plate a little too generous? To avoid waste, we'll pack up the rest of your dish for you to take away.

We hope you enjoy discovering our menu and, above all, Bon Appétit!



LES FORMULES

FORMULAS

LA CARTE

choisissez parmi les plats de la carte – choose from our « a la carte » menu

Entrée + Plat + Dessert	34€
Starter + Main course + Dessert	
Entrée + Plat	29€
Starter + Main course	
Plat + Dessert	29€
Main course + dessert	

L'ARDOISE DU JOUR – MENU OF THE DAY

du lundi au vendredi, midi et soir – from Monday to Friday, lunch and dinner

Entrée + Plat + Dessert	22€
Starter + Main course + Dessert	
Entrée + Plat	19€
Starter + Main course	
Plat + Dessert	19€
Main course + dessert	
Plat du jour	15€
Main course	

Un des plats du jour ne vous tente pas ? Nous vous proposons des alternatives :

Not tempted by one of the daily specials? We have a few alternatives:

Entrée : Salade estivale (au choix : tataki de thon ou charcuterie)

Starter: Summer salad (choice of tuna tataki or charcuterie)

Plat : Pièce du Boucher ou Salade Estivale

Main: Butcher's choice steak or Summer salad

Dessert : Café Gourmand (coffee with a selection of mini desserts)

LES FORMULES

FORMULAS

MENU ENFANT (-12 ans) - KIDS MENU (-12) 12€

Plats – Main Courses :

Steak haché, poisson pané, poulet frit ou sauce bolognaise

Beef patty, battered fish, fried chicken, or Bolognese sauce

Accompagnements - Sides :

Haricots verts, frites, pâtes ou semoule aux noix de cajou

French beans, French fries, pasta or semolina with cashew nuts

Desserts :

Gaufre au sucre ou 1 boule de glace ou salade de fruits

Waffle with icing sugar or 1 scoop of ice cream or fruit salad

FORMULE WEEK-END – WEEK-END MENU 22€

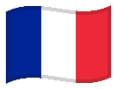
Samedis, Dimanches & Jours fériés - Saturdays, Sundays & Bank Holidays

Salade Estivale (au choix : tataki de thon au sésame ou charcuterie) ou Pièce du Boucher

Summer salad (choice of sesame tuna tataki or charcuterie) or Butcher's choice steak

+





Café ou Thé Gourmand (coffee/tea with a selection of mini desserts)



LA CARTE



Les Entrées

Prix hors formule

Tartare de saumon au fruit de la passion	12€
<i>Saumon frais, fruit de la passion, vinaigrette passion, gressin au pesto vert</i>	
Accras de légumes, sauce chien 	10€
<i>Beignets frits comprenant carottes, poireaux, et oignons, sauce aux herbes et piments antillais</i>	
Panna cotta au parmesan 	12€
<i>Servie avec un coulis de poivrons rouges et basilic et du jambon cru</i>	
Tatin d'échalotes et gésiers de canard, vinaigrette à la framboise 	10€
Salade estivale avec un tataki de thon au sésame ou un assortiment de charcuteries (au choix) 	12€
<i>Salade, crudités, artichaut, julienne de courgettes et de betterave Chioggia, mozzarella di bufala, vinaigrette à la framboise</i>	

Les Plats

Prix hors formule

Filet de sandre aux légumes croquants	20€
<i>Le filet de sandre est servi chaud sur une julienne de légumes froide avec une crème d'Isigny aux herbes fraîches</i>	
Filet mignon de veau à l'échalotte et à l'estragon 	24€
<i>Servi avec une sauce échalotte-estragon, une tarte fine de légumes à la provençale et un crumble de semoule aux noix de cajou</i>	
Entrecôte de bœuf maturée (+/-250gr) (supplément formule 5€)	24€
<i>Servie avec une brochette de pommes de terre grenailles et d'artichauts violets rôtie au sel de Guérande, sauce au choix*</i>	
Burger Italien 	20€
<i>Pain pinsa, poulet mariné, mozzarella di bufala, jambon cru, tomate fraîche marinée et pesto vert</i>	
Andouillette de Troyes ^{AAAAA} , servie avec frites et salade, sauce au choix* (20 min de cuisson)	20€

*sauces au choix : moutarde, aioli ou poivre vert - Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

 Plats disponibles en version végétarienne

Les Desserts

Prix hors formule

Assiette de 3 fromages <i>Au choix : reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foin</i>	9€
Tartelette à l'orange et confit de citron, caramel à l'orange	9€
Coupe fraise melba	9€
Financier aux deux chocolats, sauce chocolat-caramel, glace chocolat blanc	9€
Crumble de rhubarbe au basilic	9€
Café ou thé gourmand – Champagne gourmand (supplément 8€)	9€
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

Prix nets, service compris - Net price, service included



Starters

Non-formula prices

Salmon tartar with passion fruit	12€
<i>Fresh salmon, passion fruit, passion fruit dressing, green pesto breadstick</i>	
Vegetable accras, Antillaise sauce (V)	10€
<i>Deep-fried fritters with carrots, leeks, potatoes and onions, herb and chilli sauce</i>	
Parmesan panna cotta (V)	12€
<i>Served with a red pepper and basil coulis and cured ham</i>	
Shallot tarte tatin with duck gizzards, raspberry dressing (V)	10€
Summer salad (choice of tuna tataki or charcuterie) (V)	12€
<i>Salad, raw vegetables, artichoke, julienne of courgettes and Chioggia beetroot, mozzarella di bufala, raspberry dressing</i>	

Les Plats

Non-formula prices

Pike-perch fillet with crunchy vegetables	20€
<i>The pike-perch fillet is served hot on a julienne of cold vegetables with a fresh herb cream</i>	
Veal filet mignon with shallots and tarragon (V)	24€
<i>Served with a shallot and tarragon sauce, a Provençal-style vegetable tart and semolina crumble with cashew nut</i>	
Matured Rib Steak of beef 8.5oz (formula supplement of 5€)	24€
<i>Served with a skewer of roasted new potatoes and purple artichoke, with Guérande salt, choice of sauce*</i>	
Italian Burger (V)	20€
<i>Pinsa bread, marinated chicken, mozzarella di bufala, cured ham, fresh marinated tomatoes and green pesto</i>	
Andouillette de Troyes ^{AAAAA} served with chips and salad, choice of sauce* (20 min cooking time)	20€

*choice of sauces: mustard, aioli or green pepper - Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

(V) These dishes can be made vegetarian

Les Desserts

Non-formula prices

Choice of 3 cheeses: reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foie	9€
Orange and lemon confit tartlet with orange caramel	9€
Strawberry Melba cup	9€
Double chocolate « Financier » cake, chocolate-caramel sauce, white chocolate ice cream	9€
Rhubarb and basil crumble	9€
Café or Thé gourmand – Champagne gourmand (8€ extra)	9€
Ice cream – 3 scoops	9€

Ice creams: coffee, dark chocolate, vanilla, mint-chocolate, salted butter caramel, pistachio, rum-raisin, coconut

Sorbets: lime, passion fruit, blackcurrant, strawberry, raspberry, green apple, pear, mango