

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

Du lundi au vendredi, midi et soir, hors jours fériés

From Monday to Friday, lunch and dinner, excluding bank holidays

L'ARDOISE DU JOUR - MENU OF THE DAY

3 Plats (entrée + plat + dessert du jour)	22€
3-courses (starter + main course + dessert of the day)	
2 Plats (entrée + plat du jour <u>ou</u> plat + dessert du jour)	19€
2-courses (starter + main course of the day <u>or</u> main course + dessert of the day)	
Plat du jour uniquement	15€
Main course only	

Un des plats de l'ardoise ne vous tente pas ? Nous vous proposons des alternatives :

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

Entrée : Salade de saison (*endives, pommes, noix, tartine de Munster, vinaigrette au miel, jambon fumé*)

Starter: Seasonal salad (*endives, apples, walnuts, Munster cheese toast, honey dressing, smoked ham*)

Plat : Pièce du Boucher ou Salade de saison

Main: Butcher's choice steak or Seasonal salad

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

Samedis, Dimanches & Jours fériés

Saturdays, Sundays & Bank Holidays

FORMULE WEEK-END - WEEK-END MENU

22€

Salade de saison ou Pièce du Boucher

Seasonal salad or Butcher's choice steak

+

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

Prix nets, service compris - Net price, service included

LES FORMULES

FORMULAS

Tous les jours, midi et soir

Every day, lunch and dinner

*LA CARTE : Choisissez parmi les plats de la carte**

Choose from our « a la carte » menu

3 Plats (entrée + plat + dessert à la carte)	34€
3-courses (starter + main course + dessert « à la carte »)	
2 Plats (entrée + plat à la carte ou plat + dessert à la carte)	29€
2-courses (starter + main course « à la carte » <u>or</u> main course + dessert « à la carte »)	

* VOUS TROUVEREZ LES PLATS DE LA CARTE SUR LA PAGE SUIVANTE

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

12€

Boisson – Drink :

1 sirop à l'eau (fraise, framboise, grenadine, menthe, citron, kiwi, cerise, pêche, violette)
ou 1 jus de fruits 25cl (abricot, ananas, mangue, orange, pamplemousse, pomme, tomate)
1 syrup with water (strawberry, raspberry, grenadine, mint, lemon, kiwi, cherry, peach, violet)
or 1 fruit juice 25cl (apricot, pineapple, mango, orange, grapefruit, apple, tomato)

Plats – Main Courses :

Steak haché, poisson pané, poulet frit ou sauce bolognaise
Beef patty, battered fish, fried chicken, or Bolognese sauce

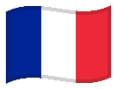
Accompagnements - Sides :

Légumes « Pot au feu », haricots verts, frites, écrasé de pommes de terre ou pâtes
“Pot au feu” (French stew) vegetables, French beans, chips, mashed potatoes or pasta

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

Prix nets, service compris - Net price, service included



LA CARTE

🌱 Plats disponibles en version
végétarienne

Les Entrées

Prix hors formule

Le Nem de canard	12€
<i>Servi avec une sauce Hoisin et un tartare de concombres et cébettes</i>	
L'Œuf parfait	10€
<i>Servi avec une poêlée de champignons et des croûtons en persillades</i>	
Le Velouté de butternut 🌱	10€
<i>Servi avec un pesto de roquettes et des croûtons au parmesan</i>	
La Tartine d'endives au jambon 🌱	12€
<i>Pain de campagne, compotée d'endives, béchamel au comté, jambon grillé</i>	
La Salade de saison 🌱	10€
<i>Endives, pommes, noix, crudités, tartine de munster, vinaigrette au miel, jambon fumé</i>	

Les Plats

Prix hors formule

Le Pavé de saumon à la clémentine	22€
<i>Servi avec une crème de panais, du butternut rôti au miel et un beurre de clémentines</i>	
Le T-Bone de veau à l'échalote	27€
<i>Servi avec un assortiment de légumes « pot au feu » et une sauce à l'échalote</i>	
Le Pavé de bœuf mariné aux 5 baies	24€
<i>Servi avec un chou farci à l'écrasé de pommes de terre à l'ail et aux carottes</i>	
Le Burger d'hiver 🌱	20€
<i>Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf, fromage raclette, lard fumé, mayonnaise à l'échalote</i>	
L'assiette végétarienne 🌱	16€
<i>Chou farci à l'écrasé de pommes de terre à l'ail et aux carottes, crème de panais</i>	
L'Andouillette de Troyes AAAAA	22€
<i>Servie avec frites et salade, sauce au choix* (20 min de cuisson)</i>	

*sauces au choix : moutarde, munster ou porto-figues - Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

Les Desserts

Prix hors formule

Assiette de 3 fromages <i>Au choix : reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foin, munster</i>	9€
Tarte passion-coco	9€
Entremets à la mandarine, brioche perdue à la cannelle	9€
Parfait glacé à la pistache et au chocolat	9€
Panna Cotta « Dulce de Leche », sauce chocolat-caramel	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

Crispy duck spring roll	12€
<i>Served with Hoisin sauce and a cucumber and spring onion tartar</i>	
Œuf parfait (perfect egg)	10€
<i>Served with pan-fried mushrooms and parsley croutons</i>	
Butternut cream soup 🌱	10€
<i>Served with a rocket pesto and parmesan croutons</i>	
Endives and ham toast 🌱	12€
<i>Country bread, endive compote, comté béchamel sauce and grilled ham</i>	
Seasonal salad 🌱	10€
<i>Endives, apples, walnuts, Munster cheese toast, honey dressing</i>	

Main Courses

Non-formula prices

Salmon steak flavoured with tangerine	22€
<i>Served with parsnip cream, honey-roasted butternut and tangerine butter</i>	
Veal T-Bone with shallots	27€
<i>Served with an assortment of "pot au feu" vegetables and shallot sauce</i>	
Pavé rump steak marinated with 5 berries	24€
<i>Served with cabbage stuffed with garlic mashed potatoes and carrots</i>	
Winter burger 🌱	20€
<i>Potato pancakes, minced beef steak, raclette cheese, smoked bacon and shallot mayonnaise</i>	
Vegetarian plate	16€
<i>Cabbage stuffed with garlic mashed potatoes and carrots, parsnip cream</i>	
Andouillette de Troyes AAAAA	22€
<i>Served with fries and salad, choice of sauce (20 min cooking time)</i>	

*choice of sauces: mustard, munster cheese or port & fig - Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

Desserts

Non-formula prices

Choice of 3 cheeses: reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foin, munster	9€
Passion fruit and coconut tart	9€
Tangerine entremets, cinnamon brioche perdu	9€
Pistachio and chocolate iced « parfait »	9€
Dulce de Leche' panna cotta with chocolate and caramel sauce	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

Prix nets, service compris - Net price, service included