

LE BEAUDON

*Restaurant & Logis Hôtel****

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



L'ARDOISE DU JOUR

Uniquement du lundi au vendredi, midi et soir, hors jours fériés

3 Plats (entrée + plat + dessert du jour)	22€
2 Plats (entrée + plat du jour <u>ou</u> plat + dessert du jour)	19€
Plat du jour uniquement	15€

*Un des plats de l'ardoise ne vous tente pas ?
Demandez-nous les alternatives !*

FORMULE WEEK-END

Les samedis, dimanches & jours fériés

Salade « à la Grecque » <u>ou</u> Pièce du Boucher + Café Gourmand	24€
--	-----

MENU ENFANT

Pour les grands jusqu'à 12 ans !

Un Plat + Un Dessert + Une Boisson	12€
------------------------------------	-----

Choisis ta boisson : sirop à l'eau ou jus de fruits 25cl

Choisis ton plat : steak haché, poisson pané, poulet pané ou sauce bolognaise

Choisis ton accompagnement : haricots verts, frites, taboulé vert ou pâtes

Choisis ton dessert : gaufre au sucre, 1 boule de glace ou salade de fruits



FORMULAS



MENU OF THE DAY

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

3-courses (starter + main course + dessert of the day)	22€
2-courses (starter + main of the day <u>or</u> main + dessert of the day)	19€
Main course only	15€

Not tempted by one of the daily specials?

Ask us for alternatives!

WEEK-END MENU

Saturdays, Sundays and bank holidays

Greek-style salad <u>or</u> Butcher's choice steak + Gourmet coffee	24€
---	-----

KID'S MENU

For grown-ups up to 12 years old!

Main Course + Dessert + One Drink	12€
-----------------------------------	-----

Choose your drink: syrup with water or fruit juice 25cl

Choose your main course: beef patty, battered fish, breaded chicken or bolognaise sauce

Choose your side: french beans, chips, green tabbouleh or pasta

Choose your dessert: waffle with icing sugar, 1 scoop of ice cream or fruit salad



LA CARTE



Entrée + Plat + Dessert : 34€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29€

Les Entrées

Prix hors formule

Le Souskaï de mangue verte - servi avec du jambon Serrano	10€
La Tarte fine du soleil - légumes ratatouille, féta, anchois, pesto de tomates marinées et basilic	10€
Le Cheesecake au basilic - crumble de parmesan, crémeux de fromage frais au basilic, filet de lomo	10€
La Tartine norvégienne - pain nordique, gravlax de saumon à l'estragon, avocats et échalotes à la crème	12€
La Salade « à la Grecque » - concombres, tomates, oignons rouges, poivrons rouges, féta, olives	10€

Les Plats

Prix hors formule

Le Cœur de rumsteak - servi avec une sauce chimichurri et un taboulé vert	28€
Le Filet d'églefin - au lait de coco, citron vert et gingembre, servi avec des tagliatelles et une compotée de poireaux	24€
Le Tartare de bœuf à la pistache - pesto de pistaches torréfiées, crème de ricotta et condiments, servi avec des frites	24€
Le Burger de poulet - pain grec, poulet mariné au citron, coleslaw au gingembre, servi avec des frites	20€
L'assiette végétarienne - risotto de quinoa, aubergine rôtie à l'ail, féta et noisettes	20€
L'Andouillette de Troyes AAAAA, servie avec des frites, sauce au choix* (minimum 20 minutes de cuisson)	22€

*sauces au choix : miel-moutarde, poivre, mayonnaise au piment d'Espelette

Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

Plats disponibles en version végétarienne

Les Desserts

Prix hors formule

L'Assiette de 3 fromages - chèvre frais à l'échalote, rollot, tomme au foin	9€
La Crème brûlée au Bailey's - servie avec une crème à l'Amaretto	9€
L'Acidulée - coupe glacée avec sorbets framboise, cassis et citron vert, servie avec un crumble menthe-basilic	9€
La Tarte « aspic » de fruits rouges - tartelette de fruits rouges en gelée	9€
Le Profiterole chocolat-gianduja	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne gourmand (supplément 8€ sur la formule)	18€
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



LA CARTE



Starter + Main Course + Dessert : 34€

Starter + Main Course or Main Course + Dessert : 29€

Starters

Non-formula prices

Green mango Souskaï - served with serrano ham	🌱	10€
Mediterranean tart - ratatouille vegetables, feta cheese, anchovies, marinated tomato and basil pesto	🌱	10€
Basil cheesecake - parmesan crumble, basil cream cheese, lomo fillet		10€
Norwegian tartine - nordic bread, tarragon salmon gravlax, avocados and shallots in cream		12€
Greek-style salad - cucumbers, tomatoes, red onions, red peppers, feta cheese, olives	🌱	10€

Non-formula prices

Main Courses

Sirloin steak - served with chimichurri sauce and green tabbouleh		28€
Haddock fillet - with coconut milk, lime and ginger, served with tagliatelle and leek compote		24€
Pistachio beef tartare - roasted pistachio pesto, ricotta cream, condiments, served with chips		24€
Chicken burger - Greek bread, lemon-marinated chicken, ginger coleslaw, served with chips	🌱	20€
Vegetarian plate - quinoa risotto, roasted garlic aubergine, feta cheese and hazelnuts	🌱	20€
Andouillette de Troyes AAAAA, served with fries, choice of sauce (minimum 20 minutes cooking time)		22€

*choice of sauces: honey-mustard, pepper, mayonnaise with Espelette pepper

Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

🌱 These dishes can be made vegetarian

Desserts

Non-formula prices

Cheese plate - fresh goat's cheese with shallots, rollot, tomme au foin	9€
Bailey's crème brûlée - served with Amaretto cream	9€
L'Acidulée - ice cream sundae with raspberry, blackcurrant and lime sorbets, served with a mint and basil crumble	9€
Red fruit aspic tart - red fruit in jelly tartlet	9€
Chocolate & gianduja profiterole	9€
Café or Thé gourmand	9€
Champagne gourmand (8€ extra in formula)	18€
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