

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)	24€
2 Plats (entrée + plat, du jour <u>ou</u> plat + dessert, du jour)	20€
Plat du jour uniquement	16€

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

FORMULE WEEK-END

Les samedis, dimanches & jours fériés

Salade d'Automne + Café Gourmand	
ou	24€
Pièce du Boucher + Café Gourmand	

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, mousseline de carottes ou pâtes

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

Prix nets, service compris - Net price, service included



FORMULAS



MENU OF THE DAY

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

3-courses (starter + main course + dessert, of the day)	24€
2-courses (starter + main, of the day <u>or</u> main + dessert, of the day)	20€
Main course only	16€

Not tempted by one of the daily specials?

Ask us for alternatives!

WEEK-END MENU

Saturdays, Sundays and bank holidays

Autumn Salad + Gourmet coffee	
or	24€
Butcher's choice steak + Gourmet coffee	

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, carrot puree 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 Tiramisu aux champignons - <i>crumble aux noix, crème à l'ail et crème aux champignons</i>		10€
Le Blinis nordique - <i>chou rouge, haddock et crème au chèvre</i>		12€
L'Œuf parfait - <i>servi avec une mousseline de butternut, une poêlée de panais et un concassé de noisettes</i>		10€
La Tartine de canard aux pruneaux - <i>pain baguette, effiloché de canard et pommes caramélisées</i>		12€
La Salade d'automne - <i>pois chiches, betteraves, butternut rôti, oignons rouges, salade et crudités</i>		10€

Les Plats

Prix hors formule

Le Cabillaud pané aux noisettes - <i>servi avec une mousseline de carottes et un émincé de fenouil</i>		24€
Le Paleron braisé aux oignons - <i>servi avec un gratin de quinoa au cèleri et à la fourme d'Ambert</i>		28€
Le Suprême de pintade au Pineau des Charentes - <i>servi avec un écrasé de pommes de terre à l'ail et une poêlée de champignons</i>		28€
Le Burger de bœuf à la Tomme au foin - <i>chips de speck et crème d'oignons confits, servi avec de la salade</i>		22€
L'assiette végétarienne - <i>poêlée de gnocchis épicés, champignons et fenouil</i>		20€
L'Andouillette de Troyes AAAAA, <i>servie avec des frites, sauce au choix* (minimum 20 minutes de cuisson)</i>		22€

*sauces au choix : échalote-estragon, bleu ou forestière

Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

Plats disponibles en version végétarienne

Plats sans gluten

Les Desserts

Prix hors formule

L'Assiette de 3 fromages - <i>Bray Picard, Rollot, Tomme au foin</i>	09€
L'Entremets au chocolat - <i>cœur fondant à la cacahuète, servi avec une sauce chocolat-gianduja</i>	09€
Le Muffin de pain perdu orange-cannelle - <i>servi avec un caramel à l'orange</i>	09€
Le Chocolat Liégeois - <i>coupe glacée vanille-chocolat, avec une sauce chocolat-gianduja</i>	09€
La Tarte Amandine - <i>avec une poire pochée à l'anis et à la vanille</i>	09€
Café ou thé gourmand	09€
Champagne gourmand (supplément 8€ sur la formule)	18€
Coupe 3 boules	09€

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

Mushroom tiramisu - <i>walnut crumble, garlic cream and mushroom cream</i>		10€
Nordic blinis - <i>red cabbage, haddock and goat's cheese cream</i>		12€
Œuf parfait ("perfect egg") - <i>served with butternut squash mousseline, pan-fried parsnips and crushed hazelnuts</i>		10€
Duck tartine with prunes - <i>baguette, shredded duck and caramelised apples</i>		12€
Autumn salad - <i>chickpeas, beetroot, roasted butternut squash, red onions, salad and raw vegetables</i>		10€

Non-formula prices

Main Courses

Cod filet breaded with hazelnuts - <i>served with carrot mousseline and sliced fennel</i>		24€
Braised chuck steak with onions - <i>served with a quinoa, celery and Fourme d'Ambert cheese gratin</i>		28€
Supreme of guinea fowl with Pineau des Charentes - <i>served with crushed garlic potatoes and pan-fried mushrooms</i>		28€
Beef burger with hay-aged Tomme cheese - <i>crispy speck and caramelised onion cream, served with salad</i>		22€
Vegetarian plate - <i>stir-fried spicy gnocchi, mushrooms and fennel</i>		20€
Andouillette de Troyes AAAAA, <i>served with fries, choice of sauce (minimum 20 minutes cooking time)</i>		22€

* sauces of your choice: shallot and tarragon, blue cheese or mushroom

Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

These dishes can be made vegetarian

Gluten-free

Desserts

Non-formula prices

Cheese plate - <i>Bray Picard, Rollot, Tomme au foin</i>	09€
Chocolate entremets - <i>melting peanut heart, served with a chocolate-gianduja sauce</i>	09€
Orange and cinnamon French toast muffin - <i>served with orange caramel sauce</i>	09€
Chocolat Liégeois - <i>vanilla and chocolate ice cream sundae with chocolate-gianduja sauce</i>	09€
Almond tart - <i>with a pear poached in aniseed and vanilla</i>	09€
Café or Thé gourmand	09€
Champagne gourmand (8€ extra in formula)	18€
Ice cream — 3 scoops	09€

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