

BECA

L'ARDOISE DE LA SEMAINE - WEEKLY SPECIALS

Lundi - Monday

Souris d'agneau confite, semoule orientale aux petits légumes - 45€
Slow-cooked lamb shank, oriental couscous with vegetables

Mardi - Tuesday

Croziflette savoyarde, servie avec salade verte - 35€
Savoyard croziflette, served with a green salad

Mercredi - Wednesday

Traditionnelle bourguignon, petits oignons gelots et lardons - 32€
Traditional beef bourguignon, pearl onions and bacon

Jeudi - Thursday

Comme une bouillabaisse, pommes de terre safranées et fenouil confit, aioli maison - 42€
Like a bouillabaisse, saffron potatoes and confit fennel, homemade aioli

Vendredi - Friday

Saucisse de Savoie briochée, sucrose braisée, jus de volaille - 34€
Brioche-style Savoy sausage, braised sucrose lettuce, poultry jus

Samedi - Saturday

Joue de porc confite, mousseline de pommes de terre - 39€
Slow-cooked pork cheek, mashed potatoes

Dimanche - Sunday

Traditionnelle blanquette de veau, petits oignons gelots et champignons sautés - 36€
Traditional veal blanquette, pearl onions and sautéed mushrooms

POUR COMMENCER - TO START

Ravioles d'épinards et petits légumes - 19€
Spinach and vegetable ravioli

Belle tranche de pâté en croûte maison à la volaille, confit d'oignons et pickles de légumes - 26€
Large slice of homemade poultry pâté en croûte, caramelized onions, and vegetable pickle

Traditionnelle soupe à l'oignon, tartines de Beaufort grillées - 18€
Traditional French onion soup, toasts of grilled Beaufort cheese

Escargots de « Billème » au beurre persillé - 6, 16€ ou 12, 30€
«Billème» escargots with garlic butter

Velouté du moment, petit topping de saison - 16€
Cream soup of the day, with a seasonal topping

Belle salade de légumes croquants, quinoa frit et graines bio - 22€
Delicious crunchy vegetable salad, fried quinoa, and organic seeds

Assiette de saumon fumé maison, crème aigrelette et blinis - 28€
Homemade smoked salmon plate, sour cream, and blinis

LES CHOSES SÉRIEUSES – THE SERIOUS THINGS

Pithiviers de magret de canard du Sud-Ouest, foie gras, jus de volaille servi avec salade verte - 49€
Pithiviers of South-West duck breast, foie gras, poultry jus, served with a green salad

Quenelles de brochet, sauce Nantua - 36€
Pike quenelles, Nantua sauce

Gnocchis de pomme de terre maison, sauce tomate & basilic, copeaux de Beaufort - 26€
Homemade potato gnocchi, tomato-basil sauce, Beaufort shavings

Filet d'omble chevalier snacké, salsifis fondants, coulis d'épinards - 35€
Pan-seared Arctic char fillet, melting salsify, spinach coulis

Filet de bœuf « Aubrac » grillé - 48€
Grilled «Aubrac» beef fillet

Suprême de volaille « Label Rouge » rôti et contisé à la truffe noire - 42€
Roast «Label Rouge» chicken supreme, stuffed with black truffle

À PARTAGER – DISHES TO SHARE

Côte de boeuf « Aubrac » affinée 5-6 mois pour 2 personnes - 160€
Aged «Aubrac» rib of beef (5-6 months), for 2 people

Côte de veau de lait de la Maurienne pour 2 personnes - 89€
Milk-fed veal chop from Maurienne, for 2 people

Poisson grillé ou en croûte de sel, selon arrivage de « Yann » pour 2 personnes - 140€
Grilled fish or salt-crusted fish, according to «Yann's» daily catch, for 2 people

GARNITURES AU CHOIX – CHOICE OF SIDES

8€

Frites maison, pommes de terre sautées aux herbes, poêlée de légumes de saison, polenta crémeuse, gratin de crozets, sautés de chanterelles en persillade, salade verte
Fries, sautéed potatoes with herbs, seasonal vegetable medley, creamy polenta, crozet gratin, chanterelle mushrooms sautéed with parsley, green salad

SAUCES AU CHOIX – CHOICE OF SAUCES

4€

Sauce béarnaise, sauce vierge, sauce au bleu de Termignon, sauce barbecue, sauce au poivre
Béarnaise sauce, virgin sauce, blue cheese sauce (Termignon), barbecue sauce, pepper sauce

POUR FINIR – FOR THE END

Assiette de fromages - 18€
Chesse plate

Buffet de desserts - 19€
Desserts buffet

Dessert à la part - 11€
Dessert by the slice

MENU ENFANTS – Children's Menu

18€

Plats au choix - Main dishes (choose one)

Nuggets

Steak haché - *Ground beef steak*

Filet de poisson du jour - *Fish of the day*

Linguine sauce tomate - *Linguine with tomato sauce*

Garnitures au choix - Side dishes (choose one)

Frites - *Fries*

Légumes - *Vegetables*

Pâtes - *Pasta*

Riz - *Rice*

Desserts

Boule de glace : vanille / chocolat / fraise
Ice cream scoop: vanilla, chocolate, strawberry

Coupe de fruits de saison, servie avec son chocolat coulant
Seasonal fruit salad, served with melting chocolate

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Net prices in euros, taxes and service included.

Toutes nos viandes sont d'origine française. All our meats are of French origin.

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais. All our dishes are made on-site with fresh ingredients.