

BECA

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.

LES PLATS – MAIN COURSES

- Salade César au poulet et anchois, croûtons de pain et copeaux de parmesan, sauce César - 26€
Caesar salad with chicken and anchovies, croutons, shaved Parmesan, and Caesar dressing
- Salade de chèvre chaud, salade frisée, pancetta, toasts de chèvre et noix de Grenoble - 28€
Warm goat cheese salad with curly endive, pancetta, goat cheese toasts, and walnuts
- Salade de légumes croquants, quinoa frit et graines bio - 22€
Crunchy vegetable salad with crispy quinoa and organic seeds
- Assiette de saumon fumé maison, crème aigrette et blinis - 28€
House-smoked salmon plate, sour cream, and blinis
- Velouté du moment, petit topping de saison - 16€
Soup of the day with seasonal topping
- Linguine carbonara - 26€
Linguine carbonara
- Gnocchis de pomme de terre maison, sauce tomate & basilic, copeaux de Beaufort - 26€
Homemade potato gnocchis, tomato & basil sauce, and shaved Beaufort cheese
- Traditionnelle soupe à l'oignon, tartines de Beaufort gratinées - 18€
Traditional French onion soup with Beaufort cheese toasts
- Fish & Chips sauce tartare - 26€
Fish & Chips with tartar sauce

PLATS PRÉPARÉS AU BRASÉRO – DISHES COOKED OVER A BRAZIER

- Burger montagnard du Fitz Roy, servi avec frites et salade - 29€
Fitz Roy mountain burger, served with fries and salad
- Belle entrecôte de 300g « Aubrac » - 46€
(1 garniture et 1 sauce au choix)
*Beautiful 300g «Aubrac» rib-eye steak
(1 side dish and 1 sauce of your choice)*
- Ribs de bœuf laquées au sirop d'érable pour 2 personnes - 89€
(2 garnitures et 2 sauces au choix)
*Maple-glazed beef ribs for 2 people
(2 sides dishes and 2 sauces of your choice)*
- Coquelet grillé - 37€
(1 garniture et 1 sauce au choix)
*Grilled spring chicken
(1 side dish and 1 sauce of your choice)*

SAUCES AU CHOIX – SAUCES OF YOUR CHOICE

4€

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

GARNITURES AU CHOIX – SIDES OF YOUR CHOICE

8€

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

POUR FINIR – FOR THE END

Farandole de desserts - 11€
Assorted Desserts