CARTE D'HIVER

LES ENTRÉES

- OEUFS DURS FERMIERS EXTRA & MAYO MAISON — 11€
- EXTRA FARMHOUSE HARD-BOARD EGG & HOMEMADE MAYO

- SALADE D'HIVER *(Coeur de Romaine, Frisée, Endive, Bettrave, Oeuf dur, Parmesan, toast & Vinaigrette Bécane)* — 15€
-WINTER SALAD (Heart of Romaine, Frisee, Endive, Beetroot, Hard-boiled egg, Parmesan, toast & Bécane Vinaigrette)
Plat : 22€

- FILET DE HARENG MARINÉ MAISON – POMME VAPEUR — 14€
- HOME MARINATED HERRING FILLET - STEAMED APPLE

- SARDINES DE GALICE À L'HUILE D'OLIVE – COMPOTÉE DE TOMATES AUX CAPRES & PAIN GRILLÉ — 12€
- GALICIAN SARDINES IN OLIVE OIL - TOMATO COMPOTE WITH CAPERS & TOASTED BREAD

- FEUILLETÉ À LA BRETONNE Façon *«MADELEINE»* *(Feuilleté auxMoules & petits fruits de Mer, vin blanc, poireaux & Béchamel)* — 16€
- BRETON-STYLE POUFFIE "MADELEINE" Style (Puff Pastry with Mussels & Small Seafood, White Wine, Leeks & Béchamel)

- ASSIETTE DE SAUCISSON DE MONTAGNE et CHORIZO DOUX ARTISANAL — 11€
- PLATE OF MOUNTAIN SAUSAGE and SWEET ARTISANAL CHORIZO

- FOIE GRAS DE CANARD FERMIER FAIT MAISON «RECETTE DU CHEF» — 18€
- HOMEMADE FARM DUCK FOIE GRAS "CHEF'S RECIPE"

- RILLETTES MAISON DE COCHON DE MONTAGNE – Recette de famille ! — 14€
- HOMEMADE MOUNTAIN PIG RILLETTES - Family recipe!

- CROTTIN DE CHÊVRE ARISANAL RÔTI SUR PAIN AU LEVAIN & PETITE SALADE — 15€
- ROASTED ARISANAL GOAT CROTTIN ON SOURDOUGH BREAD & SMALL SALAD

- ESCARGOTS D'ARDECHE «Bio» GRATINÉS AU BEURRE BÉCANE *(Beurre frais, herbes aromatiques, ail, Jambon Cru)* — 16€
- "Organic" ARDECHE SNAILS GRATINATED WITH BÉCANE BUTTER (fresh butter, aromatic herbs, garlic, raw ham)

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE — 14€
- ONION SOUP GRATINED WITH CHEESE

LES PLATS

- SAUCISSE ARTISANALE DE LAGUIOLE GRILLÉE & SAUCE GASTON — 24€
- ARTISANAL GRILLED LAGUIOLE SAUSAGE & GASTON SAUCE

- ÉCHINE DE COCHON DE MONTAGNE POELLÉE & SAUCE GASTON — 25€
- SPOOKED MOUNTAIN PIG LINK & GASTON SAUCE

- CHOU FARCI BECANE (Farce aux deux viandes, chou confit et pruneaux) — 26€
- "BECANE" STUFFED CABBAGE (Two-meat stuffing, candied cabbage and prunes)

- TENDRON DE VEAU BRAISÉ «Paul BOCUSE» *(Tendron de veau braisé au jus de veau recette Paul Bocuse)* — 26€
- BRAISED VEAL TENDRON "Paul BOCUSE" (Braised veal tendon in veal juice Paul Bocuse recipe)

- WATERZOOÏ DE VOLAILLE À LA FLAMANDE *(Blanquette de Volaille aux petits légumes d'hiver)* — 26€
- FLEMISH POULTRY WATERZOOÏ (Poultry Blanquette with small winter vegetables)

- BOUILLABAISSE DE MORUE, MOULES & GAMBAS « façon BÉCANE » — 28€
- COD BOUILLABAISSE, MUSSELS & PRAWNS "BÉCANE style"

- POT AU FEU DE BOEUF D'AUBRAC recette BÉCANE (Jarret, jumeau, plat de côte, paleron, os a moelle & légumes) — 28€
- AUBRAC BEEF POT AU FEU "BÉCANE" recipe (Shank, rib dish, beef paleronde, marrow bones & vegetables)

- COEUR DE BASSE CÔTE DE BOEUF D'AUBRAC SAISIE SUR FONTE & AIL EN CHEMISE — 35€
- HEART OF LOW RIB OF AUBRAC BEEF SEIZED ON CAST IRON & GARLIC IN SHIRT

LES ACCOMPAGNEMENTS : *POMMES DE TERRE SARLADAISES - CHOU BRAISÉ - PURÉE MAISON - SALADE VERTE*
SARLADES POTATOES - BRAISED CABBAGE - HOMEMADE PUREE - GREEN SALAD

LES DESSERTS

- LE FROMAGE DU JOUR & Confiture de Figue — 10€
- CHEESE OF THE DAY & Fig Jam

- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON & CRÊME FOUETTÉE VANILLE — 12€
- HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT & VANILLA WHIPPED CREAM

- TIRAMISU DE LA MAISON — 12€
- HOME TIRAMISU

- DESSERT DU MOMENT (Voir L'Ardoise) — 12€
- DESSERT OF THE MOMENT (See L'Ardoise)

CHEFS: Salomé & Nicolas Reynaud

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS