

# LE BEAUDON\*\*\*

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

## FORMULAS

---

Du lundi au vendredi, midi et soir, hors jours fériés

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

---

### L'ARDOISE DU JOUR - MENU OF THE DAY

3 Plats (entrée + plat + dessert du jour) 22€

3-courses (starter + main course + dessert of the day)

2 Plats (entrée + plat du jour ou plat + dessert du jour) 19€

2-courses (starter + main course of the day or main course + dessert of the day)

Plat du jour uniquement 15€

Main course only

Un des plats de l'ardoise ne vous tente pas ? Nous vous proposons des alternatives :

Not tempted by one of the daily specials? We have a few alternatives:

Entrée : Salade de saison (au choix : poulet frit ou fromage de chèvre pané)

Starter: Seasonal salad (choice of fried chicken or breaded goat's cheese)

Plat : Pièce du Boucher ou Salade de saison

Main: Butcher's choice steak or Seasonal salad

Dessert : Café Gourmand (coffee with a selection of mini desserts)

---

### Samedis, Dimanches & Jours fériés

Saturdays, Sundays & Bank Holidays

---

### FORMULE WEEK-END - WEEK-END MENU

22€

Salade de saison (au choix : poulet frit ou fromage de chèvre pané) ou Pièce du Boucher

Seasonal salad (choice of fried chicken or breaded goat's cheese) or Butcher's choice steak

+

Café ou Thé Gourmand (coffee/tea with a selection of mini desserts)

# LES FORMULES

FORMULAS

---

Tous les jours, midi et soir

Every day, lunch and dinner

---

*LA CARTE : Choisissez parmi les plats de la carte\**

*Choose from our « a la carte » menu*

3 Plats (entrée + plat + dessert à la carte)	34€
3-courses (starter + main course + dessert « à la carte »)	
2 Plats (entrée + plat à la carte ou plat + dessert à la carte)	29€
2-courses (starter + main course « à la carte » <u>or</u> main course + dessert « à la carte »)	

\* VOUS TROUVEREZ LES PLATS DE LA CARTE SUR LA PAGE SUIVANTE

*MENU ENFANT (-12 ans) – KIDS MENU (-12)*

12€

Boisson – Drink :

1 sirop à l'eau (fraise, framboise, grenadine, menthe, citron, kiwi, cerise, pêche, violette)  
ou 1 jus de fruits 25cl (abricot, ananas, banane, mangue, orange, pamplemousse, pomme, tomate)

1 syrup with water (strawberry, raspberry, grenadine, mint, lemon, kiwi, cherry, peach, violet)  
or 1 fruit juice 25cl (apricot, pineapple, banana, mango, orange, grapefruit, apple, tomato)

Plats – Main Courses :

Steak haché, poisson pané, poulet frit ou sauce bolognaise  
Beef patty, battered fish, fried chicken, or Bolognese sauce

Accompagnements - Sides :

Gratin de pommes de terre à la Tomme au foin, mousseline de carottes, haricots verts, frites ou pâtes  
Potato & cheese gratin, carrot mousseline, french beans, chips or pasta

Desserts :






Gaufre au sucre ou 1 boule de glace ou salade de fruits  
Waffle with icing sugar or 1 scoop of ice cream or fruit salad



# LA CARTE



## Les Entrées

Prix hors formule

Le Millefeuille au Cantal 	12€
<i>Crème de cantal, lard fumé et chutney de figues</i>	
Le Camembert au four 	10€
<i>Aux pommes caramélisées au miel et au romarin</i>	
La Salade de lentilles 	12€
<i>Lentilles vertes, butternut et haddock</i>	
La Mousse de courgettes 	10€
<i>Mousse de courgette à la sarriette, tartare de tomates marinées, croustillant à la tomate et origan</i>	
La Salade de saison au poulet frit ou au fromage de chèvre pané (au choix) 	12€

## Les Plats

Prix hors formule

Le Dos d'églefin à la citronnelle	20€
<i>Servi avec un risotto de quinoa au fenouil et une sauce vierge</i>	
La Cuisse de canard confite, sauce au vin rouge	22€
<i>Servie avec un rissolé de céleri et un champignon farci au fromage de chèvre et aux noix</i>	
Le Filet de bœuf, sauce aux figues et au porto (supplément formule 5€)	27€
<i>Servi avec un gratin de pommes de terre à la Tomme au foin et une mousseline de carottes</i>	
Le Burger du coin 	20€
<i>Pain de campagne, compotée de poireaux, béchamel au rollot et jambon grillé, servi avec des frites</i>	
L'assiette végétarienne 	16€
<i>Risotto de quinoa au fenouil, champignon farci au fromage de chèvre et aux noix, mousseline de carottes</i>	
L'Andouillette de Troyes AAAAA	22€
<i>Servie avec frites et salade, sauce au choix* (20 min de cuisson)</i>	

\*sauces au choix : tartare, porto & figues ou poivre vert - Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

## Les Desserts

Prix hors formule

Assiette de 3 fromages <i>Au choix : reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foin</i>	9€
Feuilleté breton au caramel beurre salé	9€
Mille-feuille au chocolat et praliné	9€
Tarte aux mirabelles, crème montée à l'amande	9€
Vacherin framboise-citron vert, granité à la rose	9€
Café ou thé gourmand – Champagne gourmand (supplément 8€)	9€
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



## Starters

Non-formula prices

Cantal Millefeuille		12€
<i>Cantal cheese cream, smoked bacon and fig chutney</i>		
Oven-baked Camembert	🌱	10€
<i>With honey and rosemary caramelized apples</i>		
Lentil salad	🌱	12€
<i>Green lentils, butternut and haddock</i>		
Zucchini mousse	🌱	10€
<i>Zucchini mousse flavoured with savory, marinated tomato tartar, tomato and oregano crisp</i>		
Seasonal salad with fried chicken or breaded goat's cheese	🌱	12€

## Main Courses

Non-formula prices

Haddock backbone with lemongrass		20€
<i>Served with fennel quinoa risotto and sauce vierge</i>		
Duck leg confit with red wine sauce		22€
<i>Served with fried celery and mushroom stuffed with goat cheese and walnuts</i>		
Beef fillet, fig and port sauce (formula supplement 5€)		27€
<i>Served with potato gratin with Tomme au foin and carrot mousseline</i>		
« Local » Burger	🌱	20€
<i>Country bread, leek compote, rollot béchamel and grilled ham, served with fries</i>		
Vegetarian plate	🌱	16€
<i>Quinoa risotto with fennel, mushroom stuffed with goat cheese and walnuts, carrot mousseline</i>		
Andouillette de Troyes AAAAA		22€
<i>Served with fries and salad, choice of sauce (20 min cooking time)</i>		

\*choice of sauces: tartar, porto & fig or green pepper - Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

## Desserts

Non-formula prices

Choice of 3 cheeses: reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foin		9€
Breton puff pastry with caramel and salted butter		9€
Chocolate and praline mille-feuille		9€
Mirabelle plum tart with almond cream		9€
Raspberry-lime vacherin, rose granita		9€
Café or Thé gourmand – Champagne gourmand (8€ extra)		9€
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