

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)	22€
2 Plats (entrée + plat du jour <u>ou</u> plat + dessert du jour)	19€
Plat du jour uniquement	15€

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

FORMULE WEEK-END

Les samedis, dimanches & jours fériés

Salade « à la Grecque » <u>ou</u> Pièce du Boucher + Café Gourmand	24€
--	-----

MENU ENFANT

Pour les grands jusqu'à 12 ans !

Plat + Dessert + Une Boisson	12€
------------------------------	-----

Choisis ta boisson : sirop à l'eau ou jus de fruits 25cl

Choisis ton plat : steak haché, poisson pané, poulet frit ou sauce bolognaise

Choisis ton accompagnement : haricots verts, frites, risotto aux épinards ou pâtes

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



FORMULAS



MENU OF THE DAY

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

3-courses (starter + main course + dessert of the day)	22€
2-courses (starter + main of the day <u>or</u> main + dessert of the day)	19€
Main course only	15€

Not tempted by one of the daily specials?

Ask us for alternatives!

WEEK-END MENU

Saturdays, Sundays and bank holidays

Greek-style salad or Butcher's choice steak + Gourmet coffee	24€
--	-----

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, fried chicken or bolognaise sauce

Choose your side: french beans, chips, risotto with spinach 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 Tataki de thon rouge, servi froid avec une crème au sésame et une tuile au sésame	13€
Le Velouté d'asperges vertes, servi froid avec de la burratina 	12€
Le Magret de canard à la framboise, servi froid avec un émincé de fenouil et une vinaigrette à la framboise	13€
Le Cake Picard, aux champignons et au Rollot, servi avec une crème aux herbes et des allumettes de jambon 	10€
La Salade « à la Grecque » : concombres, tomates, oignons rouges, poivrons rouges, féta, olives 	10€

Les Plats

Prix hors formule

Le Dos de cabillaud en croûte d'herbes, servi avec un risotto aux épinards et un beurre d'échalotes	22€
Le Persillé de bœuf, servi avec un poivron rouge farci de quinoa au chèvre frais, sauce aux oignons rouges	24€
Le Pluma de cochon, servi avec un flan de courgettes, une poêlée de grenailles et une sauce au chorizo	25€
Le Burger de bœuf au chèvre : potato buns, bacon, chèvre chaud, sauce moutarde-miel, servi avec des frites 	20€
L'assiette végétarienne : poivron farci au quinoa et chèvre frais, flan de courgette, crème aux herbes 	20€
L'Andouillette de Troyes AAAAA, servie avec des frites, sauce au choix* (20 min de cuisson)	22€

*sauces au choix : poivre, oignons rouges, chorizo - Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

 Plats disponibles en version végétarienne

Les Desserts

Prix hors formule

L'Assiette de 3 fromages : reblochon, camembert, comté, rollot, tomme au foin, bray aux graines de caméline	9€
Le Mille-feuille de pommes, servi avec une crème au cidre	9€
Le Financier citron-pavot, servi avec une crème de citron confit	9€
Le Mi-cuit au chocolat, servi avec une crème montée à la framboise et une boule de glace framboise	9€
La Coupe glacée des îles : glaces passion, mangue et vanille, avec un biscuit rocher coco	9€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne gourmand (supplément 8€ sur la formule)	18€
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



LA CARTE



Starter + Main Course + Dessert : 34€

Starter + Main Course or Main Course + Dessert : 29€

Starters

Non-formula prices

Tataki of red tuna, <i>served cold with a sesame cream and a sesame tuile</i>	13€
Creamy green asparagus soup, <i>served cold with Burratina cheese</i> (V)	12€
Duck breast with raspberry sauce, <i>served cold with sliced fennel and a raspberry vinaigrette</i>	13€
Picard cake, <i>with mushrooms and Rollet cheese, served with herb cream and ham matchsticks</i> (V)	10€
Greek-style salad: <i>cucumbers, tomatoes, red onions, red peppers, feta cheese, olives</i> (V)	10€

Main Courses

Non-formula prices

Back of cod in a herb crust, <i>served with a spinach risotto and shallot butter</i>	22€
Persillé of beef, <i>served with a red pepper stuffed with quinoa and goat's cheese, and a red onion sauce</i>	24€
Pluma of pig, <i>served with a courgette flan, pan-fried potatoes and a chorizo sauce</i>	25€
Beef and goat's cheese burger: <i>potato buns, bacon, hot goat's cheese, mustard-honey sauce, served with fries</i> (V)	20€
Vegetarian plate: <i>pepper stuffed with quinoa and goat's cheese, courgette flan and herb cream</i> (V)	20€
Andouillette de Troyes AAAAA, <i>served with fries, choice of sauce (20 min cooking time)</i>	22€

*choice of sauces: pepper, red onion, chorizo - Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

(V) *These dishes can be made vegetarian*

Desserts

Non-formula prices

Choice of 3 cheeses: <i>reblochon, camembert, comté, rollet, tomme au foin, bray aux graines de caméline</i>	9€
Apple mille-feuille, <i>served with a cider cream</i>	9€
Lemon & poppy seed « Financier » cake, <i>served with a lemon confit cream</i>	9€
Molten chocolate cake, <i>served with a raspberry cream and a scoop of raspberry ice cream</i>	9€
Tropical ice cream sundae: <i>passion fruit, mango and vanilla ice creams, with a coconut biscuit</i>	9€
Café or Thé gourmand	9€
Champagne gourmand (8€ extra in formula)	18€
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	

Prix nets, service compris - Net price, service included