



BÉCASINE

restaurant . bar

LA CARTE

LES ENTRÉES



Le saumon fumé maison, citron vert confit et crème yuzu	11€90
L'oeuf parfait, crémeux de petits pois à la menthe	6€90
Le tataki de thon, condiment avocat mangue grenade	7€90
La terrine de campagne au Cognac, pickles d'oignons rouges	6€90
Les cuisses de cailles fumées, tartare légumes et coulis de piquillos	10€90
L'entrée du moment	7€90

LES PLATS



Le magret de canard, caramel framboise balsamique, écrasé de pommes de terre	18€90
L'entrecôte maturée, sauce à l'ail des ours et pommes frites	29€90
Le tartare de boeuf à l'italienne	18€90
L'emincé de boeuf, sauce à l'ail des ours	16€90
Le burger BK, comté, pastrami, steak de bœuf, pickles, sauce tartare	17€90
Le filet de cabillaud au beurre blanc, jardinière de printemps	16€90
Le curry de légumes végétarien, crumble de parmesan et graines de courges	12€90
Le risotto de gambas au piquillos, pesto basilic	17€90
La poêlée de cuisses de grenouilles, beurre d'ail et persil, écrasé de pomme de terre	22€90
Le poke bowl	15€90
<i>Avocat, gambas à la plancha, saumon fumé, riz parfumé, mangue, vinaigrette Thai graines de courges, légumes de saison</i>	
La grande salade bécazine	17€90
<i>Tataki de Thon, condiment avocat mangue grenade, saumon fumé, crémeux petits pois à la menthe, cuisses de cailles fumées, terrine de campagne et toast, salade mêlée et pickles</i>	
Le plat du moment	16€90



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

N'hésitez pas à nous informer d'éventuelles allergies auxquelles vous êtes sujets, afin que nous puissions vous proposer des plats adaptés.

LES DESSERTS



L'œuf Bécassine	9€90
<i>Mousse coco, insert passion, sponge-cake cacao et namelaka chocolat blanc</i>	
Les profiteroles au chocolat	9€90
Le sablé Breton et sa mousse praliné façon Paris-Brest	7€90
La crème brûlée à la vanille Bourbon	5€90
Le bavaois fraises verveine, pesto menthe citron vert	7€90
L'assiette de fromages de la maison Margot	9€90
Le café gourmand	9€90
Le dessert du moment	6€90

FORMULES DÉJEUNER

De 11h30 à 14h du lundi au vendredi, hors jours fériés



Entrée + plat	19€90
Plat + dessert	19€90
Entrée + plat + dessert	22€90

LES ENTRÉES

- Le tataki de thon, condiment avocat mangue grenade
- La terrine de campagne au Cognac, pickles d'oignons rouges
- L'entrée du moment

LES PLATS

- Le filet de cabillaud au beurre blanc, jardinière de printemps
- L'émincé de bœuf, sauce à l'ail des ours
- Le Plat du moment

LES DESSERTS

- Le bavaois fraises verveine, pesto menthe citron vert
- La crème brûlée à la vanille Bourbon
- Le dessert du moment



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

N'hésitez pas à nous informer d'éventuelles allergies auxquelles vous êtes sujets, afin que nous puissions vous proposer des plats adaptés.

LES TAPAS

Planche de charcuteries

Assortiment de charcuteries, terrine de campagne, pickles.

2 pers. 11€90 - 4 pers. 21€90

Planche Bécassine

Tataki de Thon, avocat mangue grenade, assortiment de charcuteries, cuisses de cailles fumées, terrine de campagne et pickles d'oignons rouges, assortiment de fromages.

23€90

LES TARTINABLES

A venir choisir
dans l'épicerie bécassine
et servis avec
toasts de pain de campagne

Les deux 15€00 - Les trois 21€50

LES BIÈRES PRESSION



	25cl	50cl
Blonde Maes Pils	4€00	8€00
La bière du moment	4€40	8€10
IPA Gaila Nouveau Western	4€80	8€90
Ciney	4€70	8€80

LES BIÈRES BOUTEILLE



	33cl
Desperados	7€90
Heineken 00	4€90
Grimbergen Ambrée	7€90
Hoegaarden Blanche	7€90
Mort Subite Kriek Fruits rouges	7€90

LES EAUX MINÉRALES



	50cl	1l
Evian	4€50	6€00
Badoit	4€50	6€00

LES SOFTS



Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	3€90
Jus de fruits et nectar de fruits Granini 25cl (Tomate, Ananas, Orange, abricot)	4€50
Perrier 33cl	4€30
Schweppes, agrumes 25cl	3€90
Organics Bio 20cl (Ginger Beer Bio, Tonic Water)	4€90
Fuzetea 25cl	3€90
Limonade 25cl	3€50
Diabolo 25cl	3€50
Orangina 25cl	3€90
Tropico 25cl	3€90
Fanta Orange 25cl	3€90

LES COCKTAILS



Spritz <i>Proseco, Apérol, Perrier, orange</i>	8€50
White Spritz <i>Prosecco, Fiorente, Perrier, citron vert</i>	8€90
Mojito <i>Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>	8€50
Pink Pamplemousse <i>Rosé de Provence, crème de pamplemousse</i>	6€50
London Mule <i>Gin Bombay, jus de citron vert, Ginger beer</i>	9€90
Planteur Maison	5€90
La Suze Tonic de Laurent	7€90
L'Américano	7€90
Lillet <i>Blanc tonic ou Rosé tonic ou Rosé agrumes</i>	8€50

LES MOCKTAILS



Virgin Mojito <i>Menthe fraîche, citron vert, jus de pommes, Perrier</i>	5€50
Pink Tonic <i>Jus de goyave, jus d'ananas, limonade, grenadine</i>	6€90

LES APÉRITIFS



Kir Muscadet 10cl	4€20
Kir Breton 10cl	4€90
Kir Pétillant 10cl	5€50
Cidre Brut Loïc Raison 25 cl	5€90
Martini Bianco ou Rosso 5cl	4€50
Porto Rouge ou Blanc 6cl	4€00
Anisés 2cl	3€40

LES RHUMS



	4cl
Fontanel épicé Nantes	9€00
Fontanel ambré Nantes	9€00
Savanna La Reunion	9€00
Clément VSOP Martinique	9€00
Trois Rivière ambré Martinique	7€50
Zaccapa Guatemala	11€90
Zaccapa XO Guatemala	14€00
Santa Theresa Venezuela	14€00
Havana Especial Cuba	7€50
Mezan Jamaïque	9€00
Cachaça Janeiro Brésil	7€50

LES VODKAS



	4cl
Belvedere Pologne	7€50
Absolut Suède	6€00

LES WHISKIES



	4cl
J&B blend Angleterre	6€00
Jameson Irlande	6€00
Cardhu Ecosse	8€90
Lagavulin Ecosse	9€90
Mortlach Ecosse	9€90
Oban Ecosse	8€90
Chivas Regal 12 ans Ecosse	8€90
Glenmorangie 10 ans Ecosse	8€90
Talisker 10 ans Ecosse	11€90
Scapa Glansa Ecosse	11€90
Whistelpig 10 ans Canada	9€90
Nikka Japon	8€90
Jack Daniel's Etats-unis	7€90
Four Roses Etats- unis	8€50

LES GINS



	4cl
Tanqueray Angleterre	6€90
Bombay sapphire Angleterre	6€90
Monkey Allemagne	8€50
Ki No Bi Japon	8€50

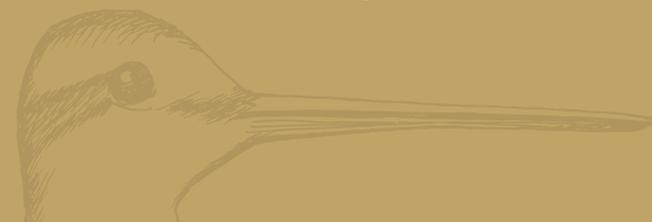
LES TÉQUILAS



	4cl
Camino real Mexique	6€00

Tous nos alcools peuvent être servis accompagnés :

Soda 10cl	2€00
Tonic Organic Bio	4€00



VINS AU VERRE (12CL) ET CARAFE (50CL)

Vins Blancs	12cl	50cl
Muscadet Sèvre et Maine - Bonnet Blanc	4€50	17€90
Coteaux du Layon - Clos du Beugnon	4€10	13€90
Quincy - Domaine Lecomte	6€90	26€10
Bourgogne Chardonnay - Domaine Camu	4€90	18€50
Vins Rouges	12cl	50cl
St Nicolas de Bourgueil - Vieilles Vignes Sylvain Bruneau	4€90	18€50
Rioja - Vina Equia	4€40	16€90
Luberon - Grand Marrenon	5€30	20€90
Vins Rosés	12cl	50cl
Côtes de Provence - St Tropez - Domaine Siouvette	5€70	23€90
Gris de Garilles - Carcassonne	4€20	14€50
La sélection du caviste		
A l'ardoise		

VINS ROSÉS



Sud Est	Magnum	75cl
Côtes de Provence - St Tropez - Domaine Siouvette	69€00	35€00
Côtes de Provence - Villa Vallombrosa		41€00
Costières de Nimes - château Mourgues du Grès		36€00
Sud Ouest		
Gris de Garilles - Carcassone		22€00

LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS



	La coupe 12cl	75cl
Charles Heidsieck - Brut Réserve	10€90	65€00
Charles Heidsieck - Blanc de Blancs		90€00
Charles Heidsieck - Rosé		80€00
Moët et Chandon		70€00
Dom Pérignon - 2013		190€00
Crémant de Loire - Clos du Beugnon	6€90	36€00

VINS BLANCS



Val de Loire / Centre

75cl

Muscadet Sèvre et Maine - Bonnet Blanc - Bonnet Huteau	26€00
Muscadet - Le Voyage Extraordinaire - Lieubeau	25€00
Muscadet CRU - Goulaine - Bonnet Huteau	36€00
Muscadet CRU - Gorges - Ganolière	33€00
Muscadet CRU - Clisson - Cognette	39€00
Muscadet CRU - Château Thebaud - Lieubeau	39€00
Coteaux du Layon - Clos du Beugnon	19€00
Chenin Blanc - Château de la Roulerie	31€00
Menetou Salon - Olivier Foucher	29€00
Quincy - Domaine Lecomte	36€00
Sancerre - Domaine Masson-Blondelet	35€00
Cheverny - Le petit Chambord	29€00
Pouilly-Fumé - Ladoucette	49€00
Savennières - Chamboureau FL	44€00
Valencay Blanc - Collegiale Haut de loire	27€00

Bourgogne

75cl

Pernand Vergelesse - En Caradeux Maison Champy	49€00
St Veran - Champy	39€00
Bourgogne Chardonnay - Domaine Camu	29€00
Bourgogne Blanc - Cuvée Spéciale Jean Fournier	39€00

Vallée du Rhone

75cl

St Joseph blanc - Le Lombard Yves Cuilleron	36€00
Condrieu - Les Chaillets	51€00
Côtes du Rhône blanc - Domaine Jaume	29€00

Languedoc Roussillon

75cl

Viognier - Gayda	25€00
------------------	--------------

Bordelais et Sud-Ouest

75cl

Bordeaux blanc - Entre Deux Mers	26€00
----------------------------------	--------------

VINS ROUGES



Val de Loire / Centre

75cl

Saumur Champigny - Domaine du Val Brun	28€00
Saint Nicolas de Bourgueil - Vieilles Vignes	26€00
Chinon - Prestige Pain	33€00
Menetou Salon - Les Bornes Pelle	41€00

Bourgogne

75cl

Savigny les Beaunes - Aux Fourches Maison Champy	47€00
Beaune - Les Bons Feuvres - Pascal Prunier-Bonheur	49€00
Pommard - Champy	69€00
Pernand Vergelesses - Champy	44€00
Gevrey Chambertin - Jean Fournier	65€00
Marsannay - Cuvée St Urbain	39€00

Vallée du Rhone

75cl

St Joseph Rouge - Les Pierres Sèches	39€00
Côte - Rôtie - Madinière	65€00
Château Neuf du Pape - Tradition Chant des Cigales	49€00
Crozes Hermitage - Domaine des Entrefaux	39€00

Sud Est

75cl

Luberon - Grand Marrenon	32€00
--------------------------	--------------

Languedoc Roussillon

75cl

Faugères - Domaine du Météore	37€00
Terrasse du Larzac - La Sauvageonne Gérard Bertrand	49€00

Beaujolais

75cl

Moulin à Vent - Cuvée les Burdelines	41€00
Brouilly - Cuvée Pierreux	34€00
Morgon - La Ballofière	33€00

VINS ROUGES



Bordelais

	75cl
St Julien - Leoville Barton la Réserve	52€00
Bordeaux supérieur - Château de l'Hoste Vieilles Vignes	29€90
Pauillac - Chateau Bellegrave	45€00
St Emilion - La Cas de Bellevue	36€00
St Estephe - De Come	44€00
Margaux - Brio de Cantenac	58€00
Médoc - Moulin de Buscateau	32€00

Vins du monde

	75cl
Espagne - Rioja - Vina Eguia	26€00
Italie - Valpolicella - Regolo Sartori	28€00

LES DIGESTIFS



Poire Williams 4cl	6€50
Mirabelle 4cl	6€50
Calvados 4cl	5€90
Cognac Hennessy VSOP 4cl	9€00
Cognac Hennessy XO 4cl	14€00
Cognac Martell 4 cl	9€00
Cognac Martell XO 4cl	19€00
Cognac aux Amandes 4cl	6€50
Get 27 6cl	5€50
Menthe Pastille 6cl	5€50
Bailey's 6cl	6€50

LES BOISSONS CHAUDES



Café Espresso	2€10
Thé ou Infusion Dammann	3€10
Irish Coffee Jameson	7€90

(Tous nos cafés sont disponibles décaféiné)