



Formule Bistrot

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18,90 €

Entrées

- Tartare de Saumon au citron vert (+2 €)
- Tomate Mozzarella Di Buffala - crème balsamique -
Gaspacho au basilic
- Os à moëlle au sel de Guerande
- Poêlée de Saint Jacques fraîches aux asperges (+4€)
- 6 huîtres N°3 (+3€)
- Terrine de foie de volaille à l'Armagnac
- Foie gras de canard, confiture de figue au Porto (+4€)
- Poëlon de 6 escargots à l'ail
- Carpaccio de boeuf niçois (+2€)
- Jambon cru sur Mesclun au Parmesan

Plats

- Risoto aux écrevisses (+2€)
- Bavette à l'échalotes
- Steack de Merlan à la moëlle (+2€)
- Filet de poulet au Maroilles
- Potjevlesh flamand, frites fraîches
- Tartare de boeuf au Parmesan
- Magret de Canard aux framboises
- Marmite de Saint Jacques au citron vert (+4€)
- Gigotin d'agneau en cocotte (+5€)
- Casserole de moules, crème d'ail
- Steack de thon au basilic
- Pennes au poulet provençales

Dessert

- Salade de fruits frais
- Faiselle au coulis de fruits rouges
- Crème brûlée à l'ancienne
- Coupe Brussel's (glace chricorée, Speculos)
- Tarte Tatin, caramel au beurre salé (+2€)
- Fondant au chocolat rafraîchi à l'orange
- Rafraîchi aux fruits rouges
- Camembert rôti dans sa boîte (+2€)
- Omelette Novegienne flambée au Grand Marnier (+3€)
- Roquefort sur son Mesclun
- Pain perdu, Glace Chicorée (+2€)

Entrée + Plat + Dessert

24,90 €



LE BEFFROI

Bar - Brasserie - Restaurant - Hôtel

