



Entrées



Oeuf à la russe <i>Eggs with mixed vegetables</i>	4,20
Terrine de foies de volaille à l'Armagnac <i>Chicken home-style "pâté" with Armagnac</i>	5,90
Avocat cocktail <i>Avocado cocktail</i>	5,50
Tomates mozzarella, huile d'olive <i>Tomatoes with mozzarella</i>	5,50
Assiette de crudités <i>Plate of raw salad vegetable</i>	4,50
Assiette de jambon cru et ses condiments <i>Plate of cured ham and vegetable</i>	5,50
Asperges à la Vinaigrette <i>Asparagus with French dressing</i>	5,00
Saumon fumé, pot crème fraîche <i>Home beech-smoked salmon, cream</i>	8,50
Foie gras de Canard aux figues <i>Home-made duck foie-gras</i>	10,50
Planchette de charcuterie <i>Cured ham, cooked ham, cured sausage, home-style paté</i>	6,00
Soupe de poissons, sauce rouille, croûtons <i>Fish soup, fish purée and croutons</i>	5,80
Poëlon 6 escargots <i>Pan-fried 1/2 doz. snails</i>	5,80
Poëlon 12 escargots <i>Pan-fried 1 doz. snails</i>	9,90
Saint Jacques flambées au Whisky <i>Gambas blazed with Whisky</i>	11,00
Salade de chèvre chaud aux noix <i>Green salad, goat's milk cheese and walnuts</i>	5,40
Os à moelle, sel de Guérande <i>"Os à moëlle" Guerande salt</i>	7,00
Gratiné d'écrevisses, Belle de Meaux	7,00



LE BEFFROI
Bar - Brasserie - Restaurant - Hôtel

