

— CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES —

- * - Saucisson sec Artisanal de Montagne (D.Torrilhon eleveur/producteur 43) 8€
- * - Lomo Iberico de cebo (Longe de Cochon sèche, Très fin !) 9€
- * - Chorizo Iberico Bellota (peu piquant ! délicieux ! arrivage direct !) 8€
- * - Terrine de Campagne artisanale (D.Torrilhon eleveur/producteur 43) 8€
- * - Jambon Serano Grande Reserve compotée de tomate, Focaccia grillée 10€

— ENTRÉES —

- * - Salade de petites Tomates Cerises, Fleur de Câpre & Vinaigrette aux olives 8€
- * - Belle assiette de Fromage : (Sélection de 3 fromages affinés (arrivage direct de nos producteurs) 10€
- * - Soupe à l'Oignon Gratinée Maison 10€
- Escargots d'Ardèche (Bio) gratinés au Beurre «Bécane» recette Maison 12€
- Petites Sardines Marinées au Citron, Vin Blanc et petits légumes 12€
- Bruschetta Sérano Grande Réserve 14€
Focaccia Maison légèrement toastée, Tomates cerises, Roquette, Pesto Rosso, Compoté de tomate Maison
Jambon Sérano Affiné & copeaux de Grana Padano (DOP) frais*

— PASTAS —

- * - Pesto Rosso Delle Casa 16€
Pesto Rosso Maison : Tomates séchées, ail, amandes grillées et Grana Padano DOP*
- * - Pesto Verde Delle Casa 16€
Pesto Maison : Basilic frais, ail, amandes grillées et Grana Padano DOP*
- * - Artichauts, Roquette & Basilic 18€
Petits Artichauts grillés, Jus acidulé (citron vin blanc et petits légumes), quelques feuilles de Roquette
copeaux de Grana Padano DOP 18mois - Basilic Frais*
- * - Pomodorini & Serano 18€
Sauce Tomate Maison, tomates Cerises poelées, Jambon Serano affiné
copeaux de Grana Padano DOP 18mois - Basilic Frais*

— LES GRATINS —

- * - Carciofi Gratinati 18€
Coeurs d'Artichauts, confit de tomate maison, Mozzarella di Bufala, une pointe de béchamel, le tout gratiné
au Grana Padano DOP*

La BÉCANE c'est un peu comme à la Maison ...

Nous achetons toutes nos viandes, volailles, charcuteries, oeufs, crème, fromages, huile d'olive directement chez les producteurs. Bien souvent, nous sélectionnons nos viandes directement chez les éleveurs et nous nous chargeons nous même de la maturation. Nos vins sont également achetés directement chez les vignerons que nous connaissons bien et depuis longtemps ! Chaque semaine, nous faisons nous même notre marché aux Halles pour la marée, les légumes et les herbes fraîches. Nous préparons nous même toutes nos sauces, jus, condiments etc... ainsi que notre légendaire Focaccia et toute notre pâtisserie. Bref ... A la Bécane : Tout est fait Maison ... Et tout est fait ... POUR VOUS !!

*Présence de GLUTEN

— LE COCHON DE MONTAGNE —

- * - Saucisse d'Aubrac Artisanale au Couteau : Grillée «Minute», Jus corsé Maison 19€
(20 min de cuisson)
- * - Boulettes de Cochon : Mijotée aux oignons, Tomate & vin blanc 19€
(20 min de cuisson)
- Pièce Choisie de Cochon de Montagne (côte ou pavé d'échine): Poêlée au romarin, Jus corsé Maison (20 min de cuisson) 22€

LES ACCOMPAGNEMENTS : Légumes confits, Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
Salade de Roquette et tomates cerises, Pasta à l'huile d'olive et poivre Noir*

— LE BOEUF D'EXCEPTION —

BOEUF Pure Race AUBRAC élevée sur le plateau de l'AUBRAC - age 6/7 ans - Élevée à la Ferme,
Première Maturation sur carcasse à 1000 mètres d'altitude - Seconde Maturation (sèche) en cave de Maturation

- PIÈCE DU BOUCHER Pure Race AUBRAC, SELECTION EXCELLENCE.

Pièce de Boeuf fermier Taillée «Minute» selon arrivage des bêtes entières

Pièce du Jour et Prix : Voir Ardoise

- CÔTE DE BOEUF FERMIER Pure race AUBRAC, sélection concours 85€
Maturation minimum : 4 Semaines minimum (selon arrivage)

LES ACCOMPAGNEMENTS : Légumes confits, Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
Salade de Roquette et tomates cerises, Pasta à l'huile d'olive et poivre Noir*

— L'ARDOISE DU JOUR —

- Selon la Saison et les arrivages de nos producteurs : Suggestions du jour proposées à l'ardoise

— DESSERTS —

- La Belle assiette de Fromage : (Sélection de 3 fromages affinés (arrivage direct de nos producteurs) 10€
- * - Fondant au Chocolat & Crème fouettée, recette Maison*, 9€
- * - Tiramisu Maison, recette de famille ! 9€

— FORMULES du VENDREDI —

Le Vendredi Midi pour les entrées, plats et Desserts marqués d'une *

ENTRÉE + PLAT où PLAT + DESSERT	24€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€