

— ENTRÉES —

- Assiette de trois Charcuteries sèches sélectionnées & compotée de tomate Saucisson Sec Artisanal de Montagne, Lomo Iberico affiné & Chorizo Bellota & Focaccia grillée	11€
- Jambon Serano « Duroc » affiné, compotée de Tomate & Focaccia grillée	12€
- Salade de Belles tomates, Focaccia Grillée & Vinaigrette «Tomates»	9€
- Escargots d'Ardèche (Bio) gratinés au Beurre «Bécane» recette Maison	12€
- Petit ECIR d'AUBRAC rôti au four Petit fromage de Vache d'Aubrac roti sur toast de pain au levain, jeunes pousses & noix	12€
- OS à Moëlle Rôti au four, Fleur de sel et Pain au Levain Grillé	12€
- Burrata Pugliese Belle Burrata artisanale de (arrivage hebdomadaire des Pouilles)	16€
- Assiette de Fromages Sélectionés Sélection de 4 fromages affinés (arrivage direct producteurs) & confiture de figue	12€

— FORMULES du MIDI —

Du Mercredi au Vendredi Midi pour les entrées, plats et Desserts marqués d'une *	
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	24€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29€

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 !!

— PLATS —

- Gratin d'Artichauts de Sicile au Beaufort & confit de Tomate Coeurs d'artichauts grillés, confit de tomate maison, une pointe de béchamel, le tout gratiné au Fromage de Beaufort AOP.	19€
- Saucisse d'Aubrac Artisanale au Couteau : Grillée «Minute», Jus corsé Maison (20 min de cuisson)	19€
- Sauté de cochon de Montagne Caramelisée aux épices & poivre noir Échine de Cochon rôtie et Caramelisée au poivre noir et aux épices	24€
- Pièce Choisie de Cochon de Montagne (côte ou pavé d'échine): Poêlée au romarin, Jus corsé Maison (20 min de cuisson)	22€

LES ACCOMPAGNEMENTS :
Ratatouille Maison - Pommes de terres recette du jour - Petite Salade Fraîche du moment

— 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

LES ACCOMPAGNEMENTS :
Ratatouille Maison - Pommes de terres recette du jour - Petite Salade Fraîche du moment

— DESSERTS —

- Fondant au Chocolat & Crème fouettée, recette Maison	9€
- Tiramisu Maison, recette de famille !	10€
- Assiette de Fromages Sélectionés Sélection de 4 fromages affinés (arrivage direct producteurs) & confiture de figue	12€