

— ENTRÉES —

- Artichauts grillés à la Romaine, Chips de Serano, Vinaigrette de Tomate & Parmesan 15€  
Coeur de petits artichauts grillés, chips de jambon Serano 24 mois et vinaigrette acidulée de tomates fraîches Copeaux de Parmesan AOP 24 mois
- Belles Tomates de plein champs, Achard de légumes Maison & Anchois Marinés 14€  
Salade de belles tomates, Achard Maison (salade de légumes confits aux épices), Anchois doux marinés, fleur de Câpres
- Antipasti de Légumes grillés et Marinés, Olives de Nyons et Fleurs de Câpres 14€  
Poivrons, courgettes, Aubergines et Petits Artichauts grillés et marinés à l'huile d'Olive et au Vinaigre doux Olives de Nyons AOC, fleurs de Câpres et Basilic frais
- Escargots d'Ardèche (Bio) gratinés au Beurre «Bécane» recette Maison 14€
- Crottin de Chèvre artisanal (direct producteur) juste Rôti au thym sur toast au Levain, huile d'Olive et petite Salade 14€
- Sélection de charcuteries sèches Artisanales, Focaccia Grillée & compotée tomates 14€  
Saucisson de Montagne et Chorizo doux de Haute Loire & Jambon Serano «DUROC» affiné 24 mois Toast de Focaccia et Compotée de tomate/poivron Maison
- Assiette de Fromages Sélectionnés 14€  
Bel assortiment de 4 fromages de Ferme du moment (selon saison et arrivage)

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 !!

— VOLAILLES DE FERMES & PLATS —

- Gratin d'Aubergines & Artichauts grillés, confit de Tomates à la Sicilienne, Parmesan 22€  
Coeurs d'artichauts et tranches d'Aubergines grillées, Compotée de tomates, Basilic Frais, Parmesan regiano 24 mois, le tout gratiné au Four.
- Cuisse de Volaille de Ferme Fondante, Rôtie en Cocotte au Jus Maison 24€  
Belle Cuisse de Poulet de Ferme Rôtie puis confite en cocotte au Jus de volaille Maison

\* LES ACCOMPAGNEMENTS :  
Frites fraîches ou Ratatouille Maison

— LE COCHON DE MONTAGNE —

- Échine de Cochon de Montagne, (élevé à la Ferme) Poêlée «minute» au Romarin 24€  
Jus corsé, Oignons Confits & Compotée de Tomate/Poivron
- Barbecue Bécane : Assortiment de 3 saucisses Artisanales Grillées «minute» 24€  
Jus corsé, Oignons Confits & Compotée de Tomate/Poivron

- Saucisse de Laguiole au couteau,
- Chorizo doux Grillé de Haute Loire
- Belle Saucisse de Volaille de Normandie

\* LES ACCOMPAGNEMENTS :  
Frites fraîches ou Ratatouille Maison

— LE BOEUF D'EXCEPTION —

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

- Pur Coeur de Faux-Filet d'Aubrac Maturé & Jus Corsé 35€  
(Environ 250g selon arrivage)
- Côte de Boeuf Pure Aubrac Selection Concours Maturée & Jus Corsé 90€  
(Entre 1 et 1,5 KG)

\* LES ACCOMPAGNEMENTS :  
Frites fraîches ou Ratatouille Maison

— DESSERTS —

- Fondant «Bécane» au Chocolat, Crème fouettée Vanille Maison 10€
- Tiramisu Maison 10€