

## Côté Entrées — Starters

L'œuf parfait, crème d'asperges et copeaux de parmesan ** <i>Egg cooked at low temperature served with asparagus cream and parmesan cheese shavings</i>	11 €
La crème brûlée de foie gras de canard ** <i>Duck foie gras crème brûlée</i>	12 €
Rouleau de saumon fumé aux fines herbes <i>Herb and smoked salmon roll</i>	15 €
Carpaccio de faux-filet <i>Beef carpaccio</i>	14 €
Carpaccio d'artichaut <i>Artichoke carpaccio</i>	14 €

## Coté Salades — Salads

La salade Niçoise <i>Nicoise salad</i>	18 €
La salade César / <i>Caesar salad</i>	
Poulet / <i>Chicken</i>	20 €
Saumon fume / <i>Smoked salmon</i>	20 €
La salade végétarienne (légumes marinés) <i>Vegetarian salad with marinated vegetables</i>	17 €

## Côté Tartares (frites / salade) – Tartar (fries / salad)

Tartare de thon, tomate, cébette, olives Taggiasca <i>Tuna tartar, tomato, "cebette", Taggiasca olives</i>	18 €
Tartare de saumon, pomme Granny Smith <i>Salmon tartar, Granny Smith apple</i>	16 €
Tartare de bœuf « classique » <i>Classic beef tartar</i>	19 €

## Côté Pâtes – Pasta

Coquillettes jambon truffe <i>Ham and truffle pasta shells</i>	22 €
Lasagnes classiques à la Bolognaise <i>Beef and tomato lasagna</i>	19 €
Lasagne de légumes <i>Vegetable lasagna</i>	18 €

## Côté Omelettes (frites et salade) - Omelettes

### Au choix :

Jambon <i>ou</i> fromage <i>ou</i> fines herbes <i>ou</i> champignons de Paris <i>ou</i> tomates <i>Choice between ham, cheese, herbs, mushrooms, tomatoes</i>	14 €
---	------

## Poissons - *Fish*

La pavé de saumon en croûte d'herbes ** <i>Salmon steak, herb coat</i>	18 €
Thon snacké <i>Panfried tuna</i>	26 €
Le loup entier rôti <i>Roasted sea bass</i>	24 €

## Sur le pouce (frites / salade)

Croque monsieur <i>Hot ham and cheese sandwich</i>	16 €
Le club saumon fumé ou poulet ou végétarien <i>Smoked salmon or chicken or vegetarian Club Sandwich</i>	20 €

# Côté plat

Plat du jour - *Today's special* \*\* 17 €

## Viandes - *Meat*

L'entrecôte 19 €  
*Rib steak*

Le filet de bœuf, pommes boulangères 28 €  
*Beef fillet, potatoes au gratin*

Le tournedos de canard, jambon cru et tapenade \*\* 18 €  
*Duck tournedos, raw ham and tapenade*

La côte de veau gratinée à la fleur de thym 24 €  
*Veal chop, thyme blossom crust*

*Toutes nos viandes sont d'origine contrôlée : France, Italie, Allemagne, Espagne, Pays-Bas*

*Our meat is from a controlled origin : France, Italy, Germany, Spain, Netherlands*

## Côté Dessert - *Desserts*

Dessert du Jour ** <i>Today's dessert</i>	9 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10 €
L'assiette de fromages ** <i>Cheese selection</i>	9 €

## Côté Glaces — *Ice cream*

Williamine / <i>Pear sorbet and pear Brandy</i>	12 €
Colonel / <i>Lemon sorbet and Vodka</i>	12 €
Café ou Chocolat Liégeois / <i>Coffee or chocolate ice cream with whipped cream</i>	10 €
Fraise Melba / <i>Strawberry ice cream with whipped cream and fresh strawberries</i>	10 €
Dame Blanche / <i>Vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce</i>	10 €

# Coté Menus - Menus

Formule Enfants (jusqu'à 10 ans) – Kid's Menu

14 €

*Plat et Dessert, boisson (un sirop) – Main course, dessert, squash*

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert

26 €

*Starter & Main Course OR Main Course & Dessert*

Formule Entrée, Plat et Dessert

32 €

*Starter, Main course & Dessert*

*Choisissez dans la carte les entrées, plats et desserts avec \*\**



La Brasserie La Bégude est ouverte tous  
les jours de 12h à 14h30

Une carte snack est proposée  
de 14h30 à 16h