



LE BEC FIN

BY GOERES

PLATS - MAIN COURSES

Velouté de potiron <i>Pumpkin velouté</i>	10.50€
Salade César <i>Cesar salad</i>	24.00€
Carpaccio de boeuf <i>Beef carpaccio</i>	25.00€
Tartare de boeuf <i>Beef tartar</i>	25.50€
Saumon mariné aux herbes <i>Marinated salmon with herbs</i>	25.00€
Choucroute garnie <i>Sauerkraut</i>	24.50€
Wäinzoossiss <i>Wäinzoossiss</i>	21.50€
Ragout de marcassin aux airelles <i>Wild boar stew with cranberries</i>	25.50€
Bouchée à la reine <i>Local specialty with mushrooms</i>	24.50€
Girelles aux champignons <i>Girelles with mushrooms</i>	21.50€
Bouchée de la mer <i>Local specialty with fish</i>	25.50€
Boudin noir <i>Black pudding</i>	21.50€
Suggestion du chef Sébastien <i>Suggestion from chef Sébastien</i>	15.00€

ACCOMPAGNEMENT - SIDES :
Frites / purée / pommes vapeur /
Choux rouge / légumes du jour / salade
French fries / mashed potatoes / steamed potatoes
Red cabbage / vegetables of the day / lettuce

DESSERTS

Glace ou sorbet maison Marcello (0,5L) <i>Homemade Marcello ice cream or sorbet (0,5L)</i>	12.50€
Tartelette citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	9.00€
Brownie chocolat <i>Chocolate brownie</i>	7.00€
Sablés de Noël <i>Christmas biscuits</i>	7.00€

BOISSONS - DRINKS

Pinot Gris Cep d'Or	36.00€
Chardonnay Pays d'Oc	29.00€
Pinot Blanc Bastian	38.00€
Château Chapelle d'Aliénor	34.00€
Crozes-Hermitage	36.00€
Aspras rosé	34.00€
Crémant Mathes	36.00€
Champagne Drappier	59.00€

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies. Votre plat préféré pourrait être notre suggestion de demain !
Do not hesitate to let us know your wishes. Your favorite meal could be our suggestion of tomorrow!