

LE GRANITIER



bar-brasserie

Un peu d'histoire

Tout d'abord le granitier est l'emblème de la commune.

Un banc de granit bleu fut découvert, sous Napoléon III et les granitiers commencèrent à l'exploiter, ce qui amena une grande activité dans le pays.

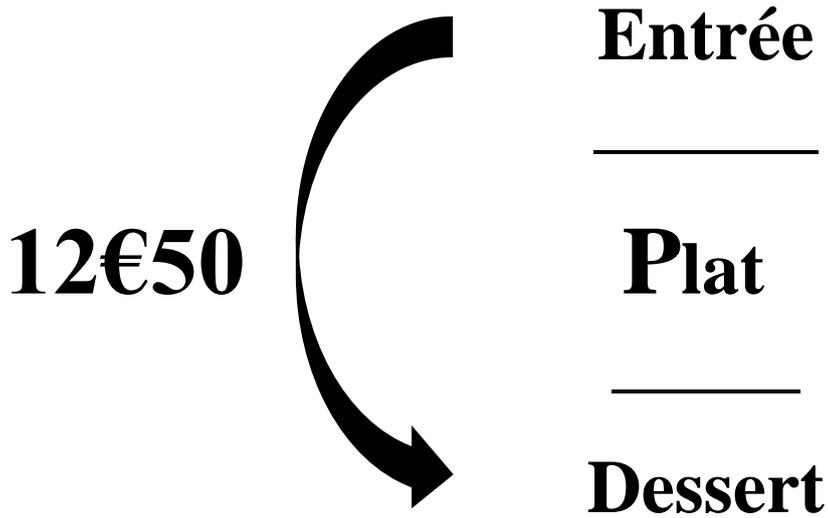
Après la guerre 1914-1918 l'avenue des Champs-Élysées, la plus belle du monde, est pavée avec la pierre de Bécon. La commune devient Bécon-les-Granits en 1922.

Au **Granitier**, on respecte les produits locaux soigneusement sélectionnés

Nous sommes heureux de vous accueillir, nous vous proposons une carte simple où nous privilégions le frais et fait maison.

Menu du jour

Voir Ardoise



Entrée – Plat	/	Plat – Dessert	10€50
Plat unique			9€
Entrée ou Dessert du jour seul			2€

Sauf le samedi

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

7€50

Steak haché ou Jambon grillé
Frites

Ou

Fish and chips au beurre blanc

Glace Surprise ou Fromage blanc

Boisson au choix
(diabolo, coca, jus de fruits)

Les _____ Entrées

Foie gras de canard parfumé à l'aubance	12€50
Cassolette de riz d'agneau	8€00
L'Angevine Pommes de terre, gésiers, magret fumé, Croutons et Noix	6€50
Assiette de charcuterie Terrine et Assortiment de cochonaille	5€50

Les _____ Salades

Salade Landaise Gésiers, Pommes de terre, Foie Gras, Magret fumé, Tomates, Tomme, Croutons et Noix	13€50
Salade végétarienne «Selon marché»	10€50
Salade de fromage frais rôti au miel Accompagnée de lard grillé	9€50

Les _____ Plats

Filet de Saint Pierre crème de butternut 16€50
Riz façons paella

Dos de Cabillaud au beurre blanc 14€00
Purée de pomme de terre

Parmentier de canard 12€00

Burger Béconnais 13€50
Steak haché^{*}, tomme, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce tartare

Supreme de pintade jus au foie gras 12€50
Légumes braisés au vin rouge

Tête de veau sauce ravigote 13€00
Légumes d'automne

Assiette végétarienne 10€50

Les _____ Viandes

Andouillette « Charcuterie Picherit – Bécon » 13€50

Tartare de bœuf^{*} 12€50
«Préparé ou non», possibilité de le poêler

Pièce du boucher^{*} race à viande origine France 13€00

Entrecôte^{*} race à viande origine France 15€50

*Servi avec des frites maison et salade
Sauce aux choix : Roquefort, Béarnaise, Echalotes ou Poivre
Supplément garniture 2€*

^{*}Boucherie Grand Maine

Les _____ Desserts

Profiteroles Maison	6€50
Verrine pommes tatin	6€00
Moelleux au chocolat	6€00
Crémet d'Anjou (Coulis de fruits rouges ou Caramel au Beurre Salé)	6€00
Café ou Thé gourmand (3 mignardises)	6€00

Desserts faits maison

Assiette de fromages	4€80
<i>« La Blanchetière »</i> 44 Belligné	(Producteurs locaux) /
	<i>« Brun de Lait »</i> 49 St Sigismond

Les

Coupes Glacées

Toutes nos glaces sont artisanales

La Coupe du Granitier	6€50
2 boules poires, pommes caramélisées, sablé breton chantilly	
La Gourmande	6€50
1 boules chocolat blanc, 1 boule chocolat noir ,1 boule vanille coulis de chocolat et chantilly	
L'Antillaise	6€50
2 boules rhum raisin, 1 boule passion coulis exotique et chantilly	
Dame Blanche	6€50
3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly	
Coupe Liégeoise	6€50
2 boules au choix (caramel, chocolat ou café),1 boule vanille, coulis et chantilly	
La boule de glace au choix	2€00
<u>Sorbets</u> : Citron vert, passion, fraise, poire,	
<u>Crèmes glacées</u> : Vanille, chocolat, rhum-raisin, café, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, coco	

Supplément chantilly, sauce ou coulis 1€

Les

Coupes Alcoolisées

La Sri Lanquaise	7€00
2 boules coco et 2 cl de coco Gif	
Le Colonel	7€00
2 boules citron et 2 cl de vodka	
La Williamine	7€00
2 boules poire et 2 cl d'eau de vie de poire	