



Nos Formules

1 Entrée + 1 Plat 19,50 €

1 Plat + 1 Dessert 18,90 €

1 Entrée seule 9,90 €

1 Plat seul 15,90 €

Les Entrées

La Tomate Burrata

Tomate, Burrata Crémeuse, Pesto au Basilic et Jambon Cru

L'Assiette de la Mer

Bouquet de Crevettes (7), Timbale de Bulots (10), 2 Huitres N°2, Mayonnaise, Citron

La Salade Caesar

Salade Romaine, Œuf, Parmesan, Filet de Poulet, Tomate Cerise, Oignon Rouge et Frit

Les Entrées de la Semaine

Voir l'Ardoise

*Les Entrées et Plats de l'Ardoise
changent Chaque Semaine,*

La rupture des produits est possible

Merci de votre compréhension

Les Plats

La Pièce du Boucher Grillée

Sauce au Choix, servi avec Frites et Salade

Le Filet Mignon de Porc Sauce Campagnarde

Servi avec Pomme de Terre en Persillade

Le Suprême de Poulet Basquaise au Chorizo

Servi avec Poêlée de Légumes d'Été et Coulis de Tomate

Les Plats de la Semaine

Voir l'Ardoise

Sauces

Camembert, Béarnaise, Poivre au Cognac

Supplément Sauce 0,70 €

Les Desserts.....6,90 €

Fromage : Camembert et Pont l'Évêque

Le Cheese Cake Spéculoos et Caramel

La Crème Brulée à la Vanille

La Salade de Fruits Frais de Saison

La Mousse au Chocolat Maison

La Poire Pochée et Crème Mascarpone Chocolat

La Pana Cotta Caramel BS ou Coulis de Fruits rouges

Le Sablé Beurre, Glace Caramel et Chantilly, Caramel



Notre Carte

Les Grandes Salades

La Salade Des 5 Bees.....19,90 €

Salade, Foie Gras et Chutney, Saumon Fumé, St Jacques, Gambas, Avocat, Tomates, Champignons Frais, Toast

La Salade du Périgord.....19,90 €

Salade, Foie Gras et Chutney, Gésiers et Manchon Confits, Magret Fumé, Tomates, Champignons Frais, Noix, Toast

La Salade Estivale.....19,00 €

Salade, Saumon Fumé, Avocat et Crevettes Sauce Cocktail, Langoustine, Tomate Cerise, Bille Mozzarella, Mangue

Les Classiques

L'Assiette de Saumon Fumé.....18,90 €

Belles Tranches de Saumon Fumé, Petite Salade, Beurre, Toast

Le Foie Gras Maison, Chutney18,90 €

Servi avec du Magret fumé et son Pain au Maïs Toasté

Les Saint Jacques Snackées, Risotto au Parmesan.....20,90 €

Sauce Crustacé

Menu Enfant

(-10 ans) 10,90 €

Steack Haché ou Escalope de Poulet Pané

Frites

Coupe Smarties avec Glace et Bonbon ou Compote de Pommes ou Mousse Chocolat



Notre Carte

Les Plats

L'Entrecôte XXL (environs 400 g avant cuisson).....28,90 €

Sauce au Choix, Servie avec Frites et Salade

L'Idée Autour du Canard.....30,90 €

Servi sur Grande Ardoise, Foie Gras, Gésiers et Manchons Confits, Magret Fumé, Chutney, Poêlée de Cèpes, Frites et Salade

Le Spécial Tartare « 200g ».....17,50 €

Haché à la Commande, Préparé ou non, servi avec Frites et Salade

Le Burger Maison des 5 Becs.....16,90 €

*Pain Buns Boulanger, Steak Hache 200 g, Bacon Grillé, Cheddar, Oignons Frits, Salade, Cornichons Aigre-Doux
Sauce Burger, Frites*

Le Magret de Canard Entier.....24,90 €

Servi Emincé, Sauce Poivre, Frites et Salade

La Brochette de Gambas.....29,90 €

4 Belles Pièces Black Tiger, Servi avec Risotto au Parmesan, Sauce Crustacé

La Côte de Bœuf (min. 1 kg) pour 2 Personnes.....55,90 €

Servi avec Frites et Salade, Sauce au Choix

Le Filet de Bœuf grillé (200g avant cuisson).....28,90 €

Sauce au Choix, Servi avec Frites, Salade

Servi avec une tranche de Foie Gras et 2 Gambas : Supplément 14,90 €

Viandes de Bœuf

Catégorie : Race à Viande

Origine : Normandie

Fournisseur : Les Viandes Fermières

Sauces

Camembert,

Béarnaise, Poivre au Cognac

Supplément Sauce 0,70 €



Les Desserts

Les Profiteroles Sauce chocolat.....8,70 €

3 Choux garni glace Vanille, Chocolat coulant et Chantilly

Le Café Gourmand des 5 Beccs.....8,70 €

*Café, Glace café, Mousse Café, Liqueur de café,
Crème brûlée au café*

La Brioche (au levain) façon Pain perdu.....8,70 €

Avec Glace Vanille, Caramel laitier, Emietté de Spéculoos

Dessert de la Formule6,90 €

Fromage : Camembert et Pont l'Evêque.....6,90 €

Servi avec Petite Salade et Beurre

Nos Coupes Glacées

Le Café, Chocolat ou Caramel Liégeois.....7,80 €

*2 Boules Glace Café ou Chocolat ou Caramel Fleur de sel,
Sauce café, Chocolat ou Caramel, Chantilly, Biscuit*

La Dame Blanche.....7,80 €

2 Boules Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Biscuit

La Coupe Bigarreau.....9,00 €

*2 Boules Glace Cerise Griotte et Vanille, Cerises Amarena
Coulis de Fruits Rouges, Biscuit et Chantilly*

La Coupe des 5 Beccs.....9,00 €

*2 Boules Glace Pistache et Nougat, Nougat, Sauce Caramel,
Macarons, Chantilly*

Nos Coupes Arrosées (4 cl)

La Baileys.....9,00 €

2 Boules Glace Café, Baileys

La Normande9,00 €

2 Boules Sorbet Pomme, Calvados

La Colonel.....9,00 €

2 Boules Sorbet Citron Vert, Vodka

La Passionata.....9,00 €

2 Boules Sorbet Passion, Liqueur Passion

Les Minis.....4,50 € 1 Boule + Alcool (2 Cl)

Nos Parfums

Glaces

*Vanille - Chocolat - Café
Caramel Fleur de Sel - Nougat -
Pistache - Menthe Chocolat -
Smarties - Cerise*

Sorbets

*Cassis - Citron Vert - Fraise -
Fruit de la Passion - - Pomme Verte -*

Coupe de Glace 1 Boule 2,50 €

Coupe de Glace 2 Boules 3,90 €

Coupe de Glace 3 Boules 5,90 €

Supplément Chantilly 2,00 €

Supplément Chocolat 2,00 €