

# Nos entrees

|   |         |
|---|---------|
| <i>Salade verte seule</i>   | 4.50 €  |
| <i>Petite friture de Joëls (entrée)</i>   | 6.50 €  |
| <i>Assiette de Rosette de Lyon</i>  | 7.50 €  |
| <i>Tête de veau sauce froide Becca (entrée)</i>   | 9.50 €  |
| <i>L'os à möelle gratiné servi avec pain grillé, ail et fleur de sel</i>  | 10.50 € |
| <i>Assiette de jambon cru de Savoie</i>   | 12.50 € |
| <i>Assiette de jambon cru et rosette de Lyon</i>  | 10.50 € |
| <i>Assiette de saumon fumé, gamme bio de Norvège, pain grillé et salade verte</i>   | 13.50 € |
| <i>Terrine de foie gras maison (provenance du sud-ouest), toasts chauds</i>   | 14.50 € |
| <i>Escargots de Bourgogne, beurre persillé cuisiné par nos soins les 6: 8.00 € / les 12 : 14.00 €</i>   |         |
| <i><u>Salade de chèvre miel</u>: salade verte, jambon cru de savoie, tomates (fraîches ou marinées selon la saison), oignons rouges, olives noires</i>  | 11.50 € |
| <i><u>Salade terroir</u>: salade verte, tome de savoie, reblochon, noix de Grenoble, jambon cru de Savoie, tomate (fraîche ou marinée selon la saison), oignons rouges, olives noires</i>         | 10.50 € |
| <i><u>Salade de foies de volaille</u>: salade verte, foies de volaille déglacés au vinaigre et crème fraîche, tomate (fraîche ou marinée), oignons rouges, olives noires</i>                      | 11.50 € |
| <i><u>Salade gourmande</u>: salade verte, magrets de canards fumés du sud-ouest, copeaux de parmesan, tomate (fraîche ou marinée), terrine de foie gras maison, oignons rouges, olives noires</i> | 15.50 € |



*tout couvert doit être accompagné d'un plat*

*Prix net, service compris*

*Origine des viandes : France et U.E*

# Nos poissons

|   |         |
|---|---------|
| <i>“Petite friture de Joëls, frites, salade verte</i>   | 16.00 € |
| <i>Petits filets de perche <u>frits</u>, frites et salade verte</i>                                       | 19.50 € |
| <i>Grenouilles sauvages à la persillade fraîche, à volonté, servies avec gratin dauphionois ou frites</i> | 24.50 € |



# Nos viandes

|  |         |
|--|---------|
| <i>L'os à moëlle gratiné, fleur de sel, pain grillé, pomme de terre vapeur et salade verte</i>       | 16.50 € |
| <i>Rognons de veau flambés au madère, sauce crème, servis avec frites ou gratin dauphinois</i>       | 16.50 € |
| <i>Andouillettes 5A simplement grillée, servie avec des frites</i>                                   | 16.50 € |
| <i>Tête de veau sauce froide Becca, servi avec des pommes de terre cuites dans le boullion</i>       | 16.00 € |
| <i>Faux-filets race charolaise française, frites et salade verte</i>                                 | 17.50 € |
| <i>Magret d'oie poêlé accompagné d'une sauce crème aux girolles (des vrais) et gratin dauphionis</i> | 25.50 € |



## Nos sauces 100% maison (des vrais...)

|  |        |
|--|--------|
| <i>sauce au poivre noir concassé</i>                             | 2.50 € |
| <i>sauce au roquefort de l'Aveyron</i>                           | 4.50 € |
| <i>Sauce aux girolles à la crème (des vrais et non un arôme)</i> | 5.50 € |

*tout couvert doit être accompagné d'un plat*

*Prix net, service compris*

*Origine des viandes : France et U.E*

# Nos menus

tout changement dans les menus sera facturé en supplément

## Menu Bambin 10.50 €

(jusqu'à 10 ans)

1 sirop à l'eau

Nuggets frites

(100% filets de poulet français)

glace Mickey



## Menu à 20.50 €

Petite friture de Joëls à volonté

frites et salade verte

\*\*\*\*\*

fromage blanc crème de Bresse ou coulis maison

ou

Glace artisanales des Alpes (2 boules)

## Menu à 24.00 €

Salade de foies de volaille

ou

Assiette de rosette de Lyon

\*\*\*\*\*

Tête de veau dans son boullion servie avec pomme  
de terre et sauce froide Becca

ou

rognons de veau à la crème servi avec des frites  
gratin dauphionois + 2.50 €

\*\*\*\*\*

Dessert maison selon l'humeur du Chef

ou

Glace artisanales des Alpes (2 boules)

## Menu à 25.50 €

tête de veau chaude sauce Becca (entrée)

ou

salade de chèvre chaud

\*\*\*\*\*

Véritable Andouillette 5A simplement grillée  
frites ou gratin dauphionois

\*\*\*\*\*

Dessert maison selon l'humeur du Chef

ou

glace artisanale des Alpes (3 boules)

le gratiné

ou

Petite friture

\*\*\*\*\*

Rognon de veau flambé au madère et à la crème

ou

Faux-filet charolais français

ou

Petits filets de perche frits

\*\*\*\*\*

gratin dufionis ou frites

\*\*\*\*\*

Dessert maison selon l'humeur du Chef

ou coupe de glace artisanale au choix dans le  
s inattendues

## Menu à 29.50 €

Assiette de saumon fumé

ou

Assiette de jambon cru de Savoie

\*\*\*\*\*



ouilles sauvages à la persillade fraîche  
(+5 € à volonté)

ou

Faux-filet charolais français sauce au poivre maison

ou

Magret d'oie sauce aux girolles à la crème (+5 €)

\*\*\*\*\*

Gratin dauphionis ou frites

\*\*\*\*\*

Salade d'orange à la menthe et l'estragon servie avec u  
n sorbet orange

ou

Coupe glacée becca ou melba (fruits du moment)

tout couvert doit être accompagné d'un plat  
Prix net, service compris Origine des viandes : France et U.E



# Nos suggestions du moment

**Le burger BECCA : 16.50 €**

*Avec ou sans pain , à vous de choisir :*

*2 rostis qui remplacent le pain*

*fromage à raclette de Savoie et Reblochon de la région,*

*steak haché charolais 180 gr.*

*salade verte, , oignon rouges*

*servi avec des frites*

*avec le pain : même composition mais avec un rosti ...*



**La boîte chaude : 16.50 €**

*Alliance de fromages des Alpes fondue au four*

*servie avec charcuterie et pomme de terre cuite à l'eau*

**La salade vegan : 14.50 €**

*Salade verte, pois chiche, maïs, tomate fraîche ou marinée (selon saison),*

*toasts de tapenade maison, oignons rouges, olives noires*

*servie avec des frites*

*Bon  
Appétit*

*tout couvert doit être accompagné d'un plat*

*Prix net, service compris*

*Origine des viandes : France et U.E*

# Nos salades repas



(par défaut, vinaigre balsamique et huile d'olive)

Toutes nos salades repas sont servies avec un cornet de frites

Salade de foies de volaille : salade verte, foies de volailles déglacés au vinaigre et crème fraîche, tomates (fraîche ou marinée selon la saison), oignons rouges, olives noires, oeufer dur 14.50 €

Salade de chèvre chaud : salade verte, jambon cru de savoie, tomate (fraîche ou marinée selon la saison), oignons rouges, olives noires, oeufer dur 15.50 €

Salade terroir : salade verte, tome de savoie, reblochon, noix de Grenoble, jambon cru de Savoie, tomates (fraîches ou marinées selon la saison), oignons rouges, olives noires, oeufs durs 17.50 €

Salade Di Buffala : salade verte, jambon cru, pesto maison, toast de tapenade maison, Buratta de bufflone entière, tomate (fraîche ou marinée selon la saison), oignons rouges, olives noires, oeufer dur 18.50 €

Salade marée : salade verte, tranches de saumon fumé bio, tomate (fraîche ou marinée selon la saison), oignons rouges, olives noires, oeufs durs 18.50 €

Salade gournmande : salade verte, magrets de canards fumés du sud-ouest, copeaux de parmesan, tomate (fraîche ou marinée), terrine gras maison, oignons rouges, olives noires 19.50 €

*tout couvert doit être accompagné d'un plat*

*Prix net, service compris*

*Origine des viandes : France et U.E*

# Notre couscous

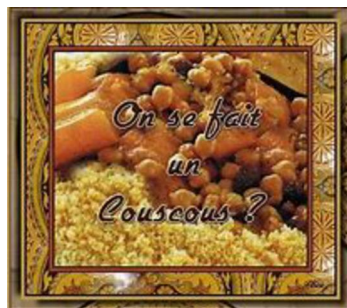
*Notre couscous est cuisiné par nos soins avec des légumes et viandes fraîches.*

*Vous pouvez composer votre plat selon le choix de nos 5 viandes :*

*poulet français, merguez et agneau (de chez Barraka Aix les Bains), boeuf et kefta au boeuf (maison) :*

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| <i>couscous 1 viande</i>             | <i>15.00 €</i> |
| <i>couscous 2 viandes</i>            | <i>17.00 €</i> |
| <i>couscous 3 viandes</i>            | <i>19.00 €</i> |
| <i>couscous 4 viandes</i>            | <i>21.00 €</i> |
| <i>le royal (toutes les viandes)</i> | <i>23.00 €</i> |

*Nos couscous sont aussi proposés à emporter (tarif -10% ) ainsi que de nombreux plats de notre carte....*



*tout couvert doit être accompagné d'un plat*

*Prix net, service compris*

*Origine des viandes : France et U.E*

# Nos fromages

|  |        |
|--|--------|
| <i>assiette de fromage sec de notre région</i>   | 6.50 € |
| <i>fromage blanc de notre région servi avec<br/>crème de Bresse ou coulis de fruits du moment (maison)</i> | 4.50 € |

# Nos desserts

*Aucune carte des desserts à l'année chez nous...  
comme vous l'avez compris, nos préparations sont faites selon  
d'humeur du jour du chef et selon les saisons.*

*donc nos desserts vous sont proposés en  
tableau en fin de repas.*

*Nous vous remercions de votre visite....*

*tout couvert doit être accompagnés d'un plat*

*Prix net, service compris  
Origine des viandes : France et U.E*

## *Un petit mot pour commencer....*

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant familial et tenons à vous remercier de votre présence.*

*98% de notre carte est établie avec des produits bruts cuisinés par nos soins et la plupart de nos légumes provient de notre potager (selon la saison et merci papa... )  
ou de circuits courts.*

*Nous essayons au maximum de faire travailler les producteurs locaux ou régionaux quand cela est possible.*

*Nous avons choisi de ne pas opter pour le nouveau logo fait maison sur notre carte car tout restaurateur qui se respecte se doit de travailler des produits bruts...*

*Nous avons créé cette carte en respectant notre volonté : de la qualité et des plats un peu oublié de tous et cuisinés à l'ancienne...*

*Notre établissement est fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le mardi soir.*

*Nous accueillons aussi les groupes et nous établissons des menus spéciaux pour les occasions (Saint-valentin, fête des mère...etc)*

*Nous espérons que vous passerez un agréable moment en notre compagnie.*

*Merci de votre présence et bonne appetit*

*les becca.....*

**Oups...les plats à volonté sont uniquement pour celui qui les commande.....  
Merci de votre compréhension**

