

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 dauphionis

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 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**

