

ENTREES

Croustillant de chèvre au miel et graines de sésame	9.50
<i>Crispy goat with honey and sesame seeds</i>	
Le traditionnel gazpacho andalou	9.50
<i>Gaspacho: cold tomato soup</i>	
Tatin de tomates et chèvre caramélisé	11.90
<i>Tomato pie with caramelized goat cheese</i>	
Soupe à l'oignon	12
<i>Onion soup</i>	

LES SALADES REPAS

Les pâtes en folies aux légumes grillés et basilic frais	16.50
<i>Pennes, tomates séchées, légumes du soleil, olives noires, copeaux de parmesan, basilic</i>	
<i>Pasta with fresh pesto, grilled vegetables (peppers, zucchini, eggplant), lettuce, black olives, Parmesan cheese</i>	
La Niçoise	15.50
<i>Salade, tomates, haricots verts, thon, œuf, olives, pommes de terre, oignons</i>	
<i>Lettuce, tuna, onions, black olives, potatoes, green beans, egg and tomatoes</i>	
La Bergère	16.90
<i>Salade, tomates, tomates séchées, jambon, chèvre sur pain de campagne au miel</i>	
<i>Lettuce, tomatoes, Goat cheese on toast with honey, cured ham, sundried tomatoes</i>	
L'Assiette Provençale	16.50
<i>Salade, tomates, légumes grillés, croutons, tapenade, tomates séchées</i>	
<i>Lettuce, tomato, grilled vegetables, (peppers, zucchini and eggplant), toast of tapenade (mixed olives, anchovy and capers), Parmesan Cheese</i>	
La César	16.80
<i>Salade, tomate, œuf, poulet, olives noires, croutons, sauce César, copeaux de parmesan</i>	
<i>Lettuce, chicken, tomatoes, Parmesan Cheese, black olives, croutons and Caesar sauce</i>	
Tartare de saumon, frites, salade	17.50
<i>Diced raw salmon, French fries and green salad</i>	

La plupart de nos produits sont frais et cuisinés sur place

Suite à de nombreux impayés, LE BEFFROI, n'accepte plus les chèques

Merci de votre compréhension

VIANDES

Tartare de bœuf, frites, salade	16.50
<i>Minced raw beef with French fries and green salad</i>	
Carpaccio de bœuf XXL, accompagné de frites et de salade	16.80
<i>Fine slices of raw beef, fresh pesto, Parmesan cheese, capers, French fries and green salad</i>	
L'escalope milanaise et ses penne	17.90
<i>Fine cutlet of veal coated with breadcrumbs, with pasta and tomato sauce</i>	
La belle entrecôte (min 250g), grillée à la fleur de sel, frites, salade	18.90
<i>Rib steak, vegetables and gratin of potatoes</i>	
Magret de canard entier rôti ~ 220gr, et son écrasé de pommes de terre	21.00
<i>Roasted duck breast with vegetables and Crushed potatoes</i>	

POISSONS ET CRUSTACES

Moules marinières/ frites	12.00
<i>Mussels (white wine and onions)</i>	
<i>Sup sauce 2.50€ (crème, Roquefort, Provençal) – cream, blue cheese, tomato sauce and garlic</i>	
Gambas à la provençale, persillade, concassée de tomates	19.90
<i>Large prawns with tomato sauce and parsley</i>	
Poisson frais entier (le prix varie selon le poids et l'arrivage)	23.00
<i>(prices vary according to availability): Baked sea bass or sea bream</i>	

Nos poissons sont servis avec des légumes et du riz

Supp Garuniture 3.80€ : frites, riz, purée, salade, légumes du jour, semoule

Supp Sauces 2.50€ : cèpes, roquefort, poivre, jus au thym

Side dishes: green salad, rice, French fries, vegetables, mashed potatoes gratin of potatoes

Sauces: mushroom, blue cheese, pepper, Thyme Juice

PIZZAS

La Sicilienne , sauce tomate mozzarelle, emmental anchois <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, emmental cheese, anchovy</i>	12.00
La végétarienne , légumes à la provençale et champignons frais <i>Tomato sauce, fresh vegetables, mushrooms</i>	12.80
La Savoyarde , crème fraîche lardon emmental reblochon <i>Double cream, bacon, emmental cheese, Reblochon cheese</i>	12.80
La Régina , sauce tomate, mozzarella, jambon cru <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, cured ham,</i>	13.00
La Royale , sauce tomate jambon, champignons, emmental <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, emmental cheese</i>	13.50
La Tivoli , sauce tomate mozzarelle, emmental, tomates fraîches, basilic <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Emmental cheese, fresh tomatoes, basil</i>	13.50
La Rustique , reblochon, lardons, pommes de terre, sauce tomate, crème,oignons <i>Tomatoes sauce, double cream, reblochon cheese, bacon, potatoes, onions</i>	13.80
La 4 Fromages , sauce tomate emmental, mozzarella, chèvre, roquefort <i>Tomato sauce, emmental cheese, mozzarella cheese, goat cheese, Roquefort cheese (blue cheese)</i>	14.00
La Reine , sauce tomate jambon, champignons fromage, œuf <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, emmental cheese, egg</i>	14.00
La Provençale , sauce tomate thon, poivrons mariné emmental, basilic <i>Tomato sauce, tuna, peppers, emmental cheese</i>	14.20
La Beffroi , sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, emmental, œuf <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, chorizo, emmental cheese, egg</i>	14.50
La Spéciale , crème fraîche, chèvre, miel, emmental <i>Double cream, goat cheese, honey, emmental cheese</i>	14.80
La Calzone , crème fraîche, jambon, champignons, emmental <i>Double cream, ham, mushrooms, emmental cheese</i>	15.00
L'Arménienne , sauce tomate viande hachée poivrons, oignons piments <i>Tomato sauce, mincemeat, peppers, onions</i>	15.00
La Norvégienne , crème fraîche, saumon fumé, emmental <i>Double cream, smoked salmon, emmental cheese</i>	15.20
La Calzone Beffroi , sauce tomate, crème fraîche, thon, champignons, œuf, emmental <i>Double cream, smoked salmon, emmental cheese</i>	16.00

SUGGESTIONS DU CHEF

Le Cheese « BEFFROI » bœuf, oignons, tomates, cheddar, chèvre, sauce BBQ	17.50
<i>Beef burger with onions, has browns ,tomato, cheddar cheese,French fries and green salad</i>	
Le bel Aioli marseillais	18.00
<i>Typical Provençale dish, Steamed cod with mussels, carrots, cauliflower, broccoli, potatoes, egg and garlic mayonnaise</i>	
Camembert au miel, rôti au four, charcuterie et potatoes	18.90
<i>Roasted camembert with cured meats</i>	
Souris d'agneau mijotée au romarin accompagnée de sa purée maison	21.00
<i>Leg of lamb with rosemary juice and mashed potatoes</i>	
Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes effilées	18.90
<i>Lamb tajine with prunes and tapered almonds</i>	
Risotto St Jacques et gambas	18.90
<i>Risotto St Jacques and prawns</i>	
Raviolis aux truffes, copeaux de foie gras, sauce cèpes	18.90
<i>Truffle ravioli, fatty liver shavings, porcini sauce</i>	

La préparation de certains plats peuvent solliciter plus d'attente, merci de votre patience

FORMULE BEFFROI MIDI (Du Lundi au Vendredi) 15.90€

Entrée du Jour **ou** Salade de chèvre chaud

+

Pavé de rumsteck poêlé, jus au thym, écrasé de pommes de terre (sup 2.10€) **ou**

Plat du Jour **ou** Filets de sole, légumes de saison

+

Tarte tatin **ou** salade de fruits frais **ou** glace 1 boule **ou** café

MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans) 9.50€

1 jus au choix (pomme, orange ou ananas) **ou** 1 Sirop au choix

+

Steak haché/frites **ou** Pizza Margarita

+

1 Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

MENU BEFFROI 18.90€

Tatin de tomate au chèvre **ou** Gaspacho Andalou **ou** soupe à l'oignon

+

Pavé de rumsteack poêlé, jus au thym, écrasé de pommes de terre **ou** Pizza au choix

ou moules/frites

+

Tarte tatin **ou** salade de fruits frais **ou** glace 1 boule **ou** café

Apéritifs

Pastis, Ricard (4cl)	3.50
Vin (verre)	3.50
Kir (10cl)	4.00
Kir Royal (10cl)	8.50
Martini : rouge, blanc, rosé (4cl)	5.00
Porto : rouge, blanc (3cl)	5.50
Muscat (4cl)	5.00
Campari (4cl)	5.00
Coupette	8.00
Américano	8.50
Whisky (4cl)	7.50
<i>Sup Soda (2.50€)</i>	

Bières bouteilles

Heineken	5.50
Desperados	6.00
Bière blanche Hoegaarden	6.00
Bière sans alcool	5.50

Bières pressions

1664 (25cl)	3.50
1664 (50cl)	7.00
Grimbergen (25cl)	5.00
Grimbergen (50cl)	8.00
Panaché (25cl)	4.00
Picon, Monaco, Tango (25cl)	4.50

Vins au verre

Coteaux d'Aix	3.50
Côte du Rhône	5.50
Bandol	7.00

Cocktails

Mojito	10.00
Aperol Spritz	8.50
Mojito fraise	11.00
Mojito Royal (champagne)	12.00
Virgin Mojito	9.00
Cocktails de fruits	9.00
Cocktail de la semaine	12.00

Digestifs

Get 27 (5cl)	7.00
Bailey's (4cl)	7.50
Manzana (5cl)	6.50
Whisky, Gin, Téquila, Rhum (4cl)	7.50
Grappa (2cl)	8.00
Armagnac (2cl)	8.00
Calvados (2cl)	8.00
Cognac (2cl)	8.00
Jack Daniel's (4cl)	8.50
Champagne gourmand	13.50

Sodas

Coca, coca zéro, coca light	3.50
Orangina (25cl)	3.50
Limonade (25cl)	3.50
Shweppes, shweppes agrumes	3.50
Diabolo	4.50

Eaux

Badoit (33cl)	3.50
Badoit (75cl)	6.90
Evian (75cl)	6.90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS BEFFROI

IGP MEDITERRANNEE

- | | | |
|----------------------------------|---------------|--------------|
| - Fédonière (rouge, blanc, rosé) | 18.90€ (75cl) | 13.80€(50cl) |
|----------------------------------|---------------|--------------|

IGP VAR

- | | |
|---|--------|
| - Petit domaine Ramatuelle (rouge, blanc, rosé) | 23.90€ |
|---|--------|

AOP BORDEAUX

- | | | |
|-----------------------------|-----|-----|
| - Château Toutigeac (rouge) | 26€ | 18€ |
|-----------------------------|-----|-----|

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

- | | |
|---|-----|
| - Château de Touloubre (rouge, rosé, blanc) | 27€ |
|---|-----|

AOP CÔTE DU RHÔNE

- | | |
|---------------------------------|-----|
| - Domaine les Coudriers (rouge) | 28€ |
|---------------------------------|-----|

AOP BANDOL

- | | |
|--|-----|
| - Fontbrune de Val d'Arenc (rouge, rosé) | 35€ |
|--|-----|

VINS DE TABLE – PICHETS

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

50cl 10€

25cl 6€