



Nos Formules

1 Entrée + 1 Plat 18,90 €

1 Plat + 1 Dessert 18,50 €

1 Entrée seule 8,90 €

1 Plat seul 14,90 €

Les Entrées

L'Assiette Basque

Jambon de Bayonne, Fromage de Brebis Basque, Artichaut et Poivron Marinés

L'Assiette du Marin

Crevettes, Bulots, Langoustines, Rillettes de Saumon, Mayonnaise, Blinis

La Salade Fusilli à l'Italienne

Pesto Rouge, Parmesan, Pignon de Pin, Tomates Confites, Bœuf Séché, Sauce Caesar et Roquette

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

L'Emincé de Filet de Canard, Sauce Cidre

Servi avec Galette Pomme de Terre Rosti

L'Andouillette AAAAA, Sauce Moutarde

Servi avec Purée de Pomme de Terre Façon Aligot

Les Plats de la Semaine

Voir l'Ardoise

Sauces

Roquefort, Béarnaise, Poivre au Cognac

Supplément Sauce 0,50 €

Les Desserts.....6,90 €

Fromage : Camembert et Pont l'Evêque

Le Tiramisu Normand au 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 Vanillée

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.....19,50 €

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

La Salade du Périgord.....19,50 €

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

La Salade Caesar.....17,50 €

Salade Romaine, Tomate Cerise, Parmesan, Filet Poulet Pané, Œuf dur, Croutons et Sauce Caesar

La Salade Océan.....19,50 €

Salade, Saumon Fumé, Saint Jacques, Langoustines, Tomates Cerises et Suprême de Pamplemousse

Les Classiques

L'Assiette de Saumon Fumé.....17,90 €

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

Le Foie Gras Maison, Chutney.....17,90 €

Servi avec du Magret fumé et son Pain au Maïs Toasté

Les Saint Jacques Snackées, Risotto au Parmesan.....19,90 €

Sauce Crustacé

Menu Enfant

(-10 ans) 10,90 €

Steack Haché ou Escalope de Poulet Pané ou Jambon Blanc

Frites ou Pate Fusilli

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).....27,90 €

Sauce au Choix, Servie avec Frites et Salade

L'Idée Autour du Canard.....29,90 €

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

Le Spécial Tartare « 220g ».....16,90 €

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

Le Burger Maison des 5 Becs.....15,90 €

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

La Côte de Veau «Belle Taille » Sauce aux Morilles.....26,90 €

Servi avec Purée de Pomme de Terre Façon Aligot

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.....53,90 €

Servi avec Frites et Salade, Sauce au Choix

Le Filet de Turbot Sauce Champagne.....29,90 €

Servi avec Risotto au Parmesan

Le Filet de Bœuf grillé (200g avant cuisson).....27,90 €

Sauce au Choix, Servi avec Frites, Salade

Servi avec une tranche de Foie Gras et 2 Gambas : Supplément 12,90 €

Viandes de Bœuf et Veau

Catégorie : Race à Viande

Origine : Normandie

Fournisseur : Les Viandes Fermières

Sauces

Roquefort,

Béarnaise, Poivre au Cognac

Supplément Sauce 0,50 €



Les Desserts

Les Profiteroles Sauce chocolat.....8,50 €

3 Choux garni glace Vanille, Chocolat coulant et Chantilly

Le Café Gourmand des 5 Beccs.....8,50 €

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

La Brioche (au levain) façon Pain perdu.....8,50 €

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.....7,50 €

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

La Dame Blanche.....7,50 €

2 Boules Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Biscuit

La Coupe Bigarreau.....8,80 €

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

La Coupe des 5 Beccs.....8,80 €

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

La Coupe Tutti Frutti.....8,80 €

*2 Boules Glace Vanille et Passion, Salade de Fruits, coulis Fruits Rouges
Biscuits Roses de Reims, Chantilly*

Nos Coupes Arrosées (4 cl)

La Baileys.....8,80 €

2 Boules Glace Café, Baileys

La Normande8,80 €

2 Boules Sorbet Pomme, Calvados

La Colonel.....8,80 €

2 Boules Sorbet Citron Vert, Vodka

La Passionata.....8,80 €

2 Boules Sorbet Passion, Liqueur Passion

Les Minis.....4,40 € 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 2,20 €

Coupe de Glace 2 Boules 3,90 €

Coupe de Glace 3 Boules 5,90 €

Supplément Chantilly 1,90 €

Supplément Chocolat 1,90 €