



BRASSERIE LE BEOOGA

384 Boulevard Louis Blanc – 69400 Villefranche sur Saône

04 37 55 09 09

ENTREES

<i>Compression d'un Lobe de Foie Gras de Canard et Anguille Sauvage Fumée & dès de Chioggia au Vinaigre de Riz</i>	28 €
<i>Saumon en Gravelax et Mouron des Oiseaux, Crème de Radis Sauvage, Taboulé de Choux Fleurs et Quinoa</i>	19 €
<i>Asperge Verte et Blanche Croquante, Crème de Haddock et Œuf de Ferme Fumé, Noisettes Torréfiées</i>	24 €
<i>Soupe de Tomates Anciennes Glacée, Fregola de Sardaigne, Mozzarella de Bufflonne assaisonnée d'Huile de Truffes Blanche Pico</i>	18 €

POISSONS

<i>Biscuit de Brochet et Caviar Impérial, Beurre Blanc à la Noisette, Crème de Riz Blanc et Noir</i>	29 €
<i>Limande Sole Meunière Garnie d'une Farce fine d'Huîtres Cocollos, Ecrasé de Grenaille Délicatesse aux Herbes Fraîches</i>	26 €
<i>Dos de Mulet du Bassin d'Arcachon Grillé, Jus Corsé d'Etrilles Safrané, Fenouil, Courgettes et Amandines</i>	23 €
<i>Seiche Snackée à la Plancha, Linguine à l'Encre, Bouillon de Palourdes Vongoles</i>	19 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



VIANDES

<i>Carré d'Agneau Rôti, Tomates Fraîches et Origan, Caviar d'Aubergine et Blé Concassé</i>	22€
<i>Filet de Cannelle des Dombes, Panoufle de Socca, Navet Fane aux Navelines, Epices d'ICI & LA</i>	29 €
<i>Pressa de Cochon Ibérique Fumé et Grillé, Purée de Pommes de Terre Moite-Moite aux Truffes Aestivum, Jus de Livèche</i>	27 €
<i>Faux Filet de Charolais au Bourbonnais cuit au Sautoir, Jus au Beaujolais, Os à Moelle à la Cuillère, Frites Fraîches Maison</i>	32 €

FROMAGES

<i>Fromage Blanc d'Étrez en Faisselle comme vous l'aimez</i>	8.00 €
<i>Saint Marcellin, Bouquet de Salades de Saison</i>	9.50 €
<i>Assiette de Fromages Affinés</i>	9.50 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Menu du Terroir Revisité

Servi tous les jours Midi & Soir

Soupe de Tomates Anciennes Glacée, Fregola de Sardaigne, Mozzarella de Bufflonne assaisonnée d'Huile de Truffes Blanche Pico

Compression d'un Lobe de Foie Gras de Canard et Anguille Sauvage Fumée & dès de Chioggia au Vinaigre de Riz

Biscuit de Brochet et Caviar à l'Impérial, Beurre Blanc de Noisette, Crème de Riz Blanc et Noir

Filet de Cannette des Dombes, Panoufle de Socca, Navet Fane aux Navelines, Epices d'ICI & LA

Choix de votre Dessert dans notre Carte

Menu 5 plats : 55 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Le Semainier du Moment

Servi tous les jours Midi & Soir

*Carpaccio de Bœuf Charolais, Caviar D'Aubergines confites à l'Huile d'Olive,
Copeaux de Viande de Grison*

Ou

*Dos D'Esturgeon en Escabèche aux Agrumes, Lentilles vertes du Puy,
Emulsion froide d'Œuf au Citron & Cumbawa*

Ou

*Minestrone de Légumes du Moment, Fregola Sarda au Pistou,
Pancetta Fumée & Parmesan*

*Thon Blanc Germon à la Plancha, Crème de Poivrons et Chorizo Pata Negra,
Pequillos farcis de Riz et Spaghetti de Courgettes*

Ou

*Wok de Crevettes et Blanc de Volaille, Nouilles Chinoises au Lait de Coco,
Citronnelle et Curry Rouge*

Ou

*Poulet de Bresse à la Broche, Jus d'olive Kalamanta, Romarin & Ail,
Pommes de Terre Nouvelles Délicatesse & Tomates en Persillade*

*Tarte aux Mirabelles poêlées au Sucre Cassonnade infusée aux Gousses de Vanille,
Sorbet Pêche Blanche*

Formule 2 plats* : 29 € | Formule 3 plats : 36 €

**Formule 2 plats uniquement en Semaine, hors Vendredi Soir & Jour Férié*

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



DESSERTS

<i>Soupe Froide au Chocolat Valrhona, parfumée au thé d'Aubrac & accompagnée de ses Fruits du Moment</i>	9.80 €
<i>Ile Flottante à la Violette sur son Smoothie de Fraise</i>	9.80 €
<i>Baba au Limoncello, Granité au Citron Jaune, Confit de Citron vert et sa Chantilly à la Vanille de Madagascar</i>	9.80€
<i>Finger à la Compotée d'Abricot et Poivre de Sichuan, Mousse aux Amandes et son Sorbet Abricot</i>	9.80 €
<i>Nougat Glacé de Montélimar et ses Fruits Secs sur son Sablé Breton</i>	9.80 €
<i>Le Dessert du Semainier</i>	9.80€

Desserts Maison et Glaces Artisanales



Pour accompagner vos desserts, notre Maître d'hôtel vous propose sa sélection de vins :

-Coupe d'FRV 100 Gamay du Beaujolais J.P Brun	6 €
-Verre de Muscat de Rivesaltes	8 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Plat Végétarien

Elaboré à partir de Produits de Saison, Selon humeur du Chef pour 22,00€



Pour nos jeunes convives

Nous vous proposons : une entrée et un plat dans le Menu Semainier ainsi qu'un dessert à la carte pour 16,00 €



Menu du Marché

Au choix du Chef uniquement le Midi en semaine et période scolaire

Entrée, plat ou Plat, dessert : 20,00 €

Entrée, plat, dessert : 24,00€



Le Mot du Chef

Nous sommes tributaires de l'arrivage de nos produits, si l'un d'entre eux venait à manquer à notre carte ne nous en tenez pas rigueur, nous vous proposerons les meilleurs produits présents sur le marché !



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

