

Cocktails Signature



Sunset Passion

Passoa, curaçao bleu et limonade

10,90 €

Rossini

La version à la fraise du célèbre Bellini,
avec purée de fraises et prosecco

10,90 €

Cocktails Classiques – 9,90 €

Apérol Spritz • Limoncello Spritz • Mojito • Hugo • Gin Tonic

Cocktails Sans Alcool – 8,90 €

Virgin Mojito • Virgin Rossini

Planche Apéro – 6 € / personne

Les entrées

Avocado toast au saumon fumé

Pain toasté, avocat écrasé, fenouil mariné, cream cheese, saumon fumé maison.

13,90 € plat : 19,90 €

Les œufs de la ferme de Moncourt

Gratinés au gorgonzola, cerneaux de noix

9,90 €

Les deux beaux œufs mayonnaise maison

7,90 €

Les incontournables œufs mayo truffés

9,90 €

Beignets de courgette, carpaccio de tomates & chèvre frais

12,90 €

Tomates de saison, chèvre frais, graines de courges, vinaigrette à la tomate.

La terrine campagnarde

9,90 €

Salade et pickles d'oignons rouges.

La petite salade César

11,90 € plat : 17,90 €

Poulet croustillant, œuf dur, croûtons et copeaux de parmesant.

Poêlon d'escargots à la bourguignonne

- 6 escargots
- 12 escargots

11,90 €

14,90 €

Brioche toastée, foie gras poêlé, raisins glacés

15,90 €

Les Pâtes

Gnocchi à la truffe

18,90 €

Gnocchi artisanaux, crème de parmesan, salsa tartufata.

Ravioles à la Sarde « Recette de Mamie »

20,90 €

Des ravioles artisanales préparées selon une recette familiale, farcies à la viande et nappées de notre sauce tomate mijotée. Pour les amateurs de sensations, demandez le pili maison !

Rigatoni Gorgonzola & Noix

18,90 €

Une sauce onctueuse au Gorgonzola AOP, noix croquantes et roquette fraîche.

Polpette della Nonna

18,90 €

Boulettes de viande maison à l'italienne, sauce tomate longuement mijotée, rigatoni et parmesan.



Les Burgers

SIGNATURE DU BE

Le Cheeseburger du B&E

Steak Black Angus, tomme fondante, oignons frits, sauce burger, salade et cornichons.

17,90 €

Le Bacon Burger du B&E

Steak Black Angus, tomme fondante, oignons frits, bacon grillé, sauce burger, salade et cornichons.

18,90 €

Le Chicken Burger

Filets de poulet croustillants, tomme fondante, oignons frits, sauce tartare, salade et cornichons.

17,90 €

Le Burger Truffé

Steak Black Angus, tomme fondante truffée, oignons frits, mayonnaise truffée, salade et cornichons.

20,90 €

Tous nos burgers sont disponibles en double steak avec un supplément de 3 € et sont servis avec des frites fraîches, de la salade et notre sauce burger maison.

Côte Brasserie

Tartare de bœuf

19,90 €

Assaisonné par les chefs, servi avec frites maison et salade.

Rognons de veau

19,90 €

Sauce moutarde à l'ancienne, champignons de Paris frais, accompagnés de frites fraîches ou de pâtes au choix.

Saumon mi-cuit en croûte d'herbes

19,90 €

Accompagné de gnocchi frais au pesto et crème de parmesan.

Le Chicken Tartare ou Gorgonzola

17,90 €

Panier de nuggets de poulet croustillants, frites fraîches et salade.

Le Cordon Bleu du Bœuf & l'Épi

18,90 €

Volaille panée maison, cœur fondant au jambon et au fromage, sauce crème aux champignons.

Le Boeuf

LE COIN DES
« EPICARNIENS »

Races à viandes premium maturées... le nec plus ultra du plaisir carnivore.

La Noix d'Entrecôte (250 g)

34,00 €

Maturée environ 30 jours, la reine du steak-house.
Servie avec frites fraîches, salade et une sauce au choix.

La Noix d'Entrecôte (350 g)

42,00 €

Pour les plus gourmands.

L'Onglet du Boucher « Irish Prime » (env. 280 g)

27,90 €

Juste grillé et tranché, accompagné d'oignons frits.
Servi avec frites fraîches, salade et une sauce au choix.

Côte de Bœuf Maturée (env. 1,2 kg)

89,00 €

À partager... ou pas, pour les plus gourmands !
Sélection selon arrivage, maturation en cave.
Servie avec frites maison, salade et les quatre sauces.

Sauces au choix

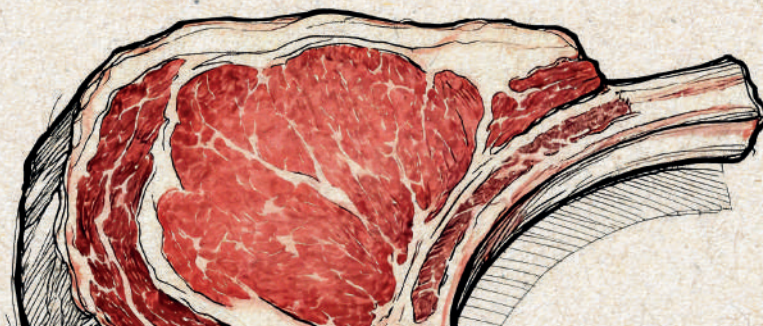
Tartare

Gorgonzola

Poivre vert de Madagascar

Mayonnaise à la salsa tartufata

Supplément sauce : 2,00 €



Les desserts

Semifreddo Pistache

9,90 €

Parfait glacé à la pistache, noisettes torréfiées et éclats de meringue croquante.

Pavlova aux fruits rouges, crème pistache

9,90 €

Crème pistache, meringue et fruits rouges.

Profiteroles gourmandes du B&E

9,90 €

Choux, glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly.

Le Tiramisu

9,90 €

La vraie recette de la mama, version traditionnelle.

L'Île flottante de notre enfance aux pralines roses

9,00 €

Œuf à la neige, crème anglaise et pralines roses.

Brioche façon pain perdu au spéculoos

9,50 €

Brioche dorée à la poêle, crème de spéculoos, glace vanille Bourbon et éclats de biscuits spéculoos.

Sélection de fromages lorrains

8,90 €

La sélection du moment, accompagnée de confiture de mirabelles de Lorraine.

Coupe Dolce Liquirizia

10,90 €

Deux boules vanille, liqueur de réglisse et crème fouettée.

Chocolat liégeois

10,90 €

Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly.

Le menu du jour

Uniquement en semaine midi et soir, hors jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert à 16.90€

Entrée + plat + dessert à 22.90€

à l'ardoise

Le menu enfant

11,90€

Nuggets frites maison ou Burger frites ou Pâtes sauce tomates

Boisson : Coca, sirop grenadine, limonades

Dessert : deux boules de glaces (vanille, chocolat, fraise, pistache)

Jusqu'à 12ans