



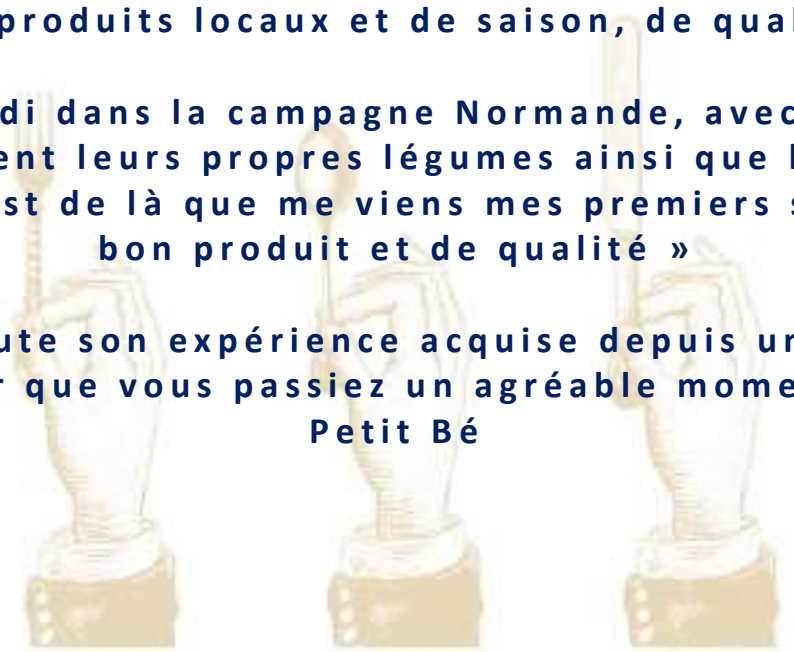
Bienvenue au Restaurant Le Petit Bé

Notre Chef Vincent Vallée, fort de son expérience dans divers restaurants étoilés Normands et Haut Savoyards, vous emmène à la découverte de sa cuisine influencée par la richesse du terroir Breton.

Passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, issu de grands-parents paysans, il met un point d'honneur à sourcer des produits locaux et de saison, de qualité.

« Ayant grandi dans la campagne Normande, avec des parents qui cultivaient leurs propres légumes ainsi que leurs arbres fruitiers, c'est de là que me viens mes premiers souvenirs du bon produit et de qualité »

Il mettra toute son expérience acquise depuis une vingtaine d'années pour que vous passiez un agréable moment au sein du Petit Bé



Nous remercions nos fournisseurs

Maison BORDIER
Famille BOUTRAIS
TRANSGOURMET
TGVianandes&Marée
DistriMalo
La ferme de la Paumerais
Valrhona

Champagne Besserat de Bellefon
Champagne Laurent-Perrier
Champagne Moët & Chandon
Jus d'Octobre
VinoSpirit
Ouest-Boissons
Betjeman & Barton
Château Fourcas Dupré
Château d'Agassac
Les Confitures de Raphael
Fleur de Miel



LES ENTREES

LA SAINT JACQUES

Tartare de Saint-Jacques
Pomme Acidulée et Poireau Crayon Brulé
16.00€

L'OEUF

Œuf Cuit a 64°
Champignons d'Automne, Bouillon de Jambon Sec
14.00€

LES HUITRES

6 Huitres N°3 de la famille BOUTRAIS, citron et vinaigrette
15.00€

LE POTIMARRON

Crème de Potimarron
Emulsion Châtaigne, Lait Ribot Fumé, Huile de Curry
12.00€

LA BETTERAVE

Houmous de Betterave,
Betterave Crue et Cuite, Sarrasin Soufflé
12.00€



LES PLATS

LE RIS DE VEAU

Ris de Veau Roti au Beurre Bordier
Jus de Veau a la Fève de Tonka
Légumes d'Automne

34.00€

LE POISSON DU MARCHÉ

Poisson du Marché aux Saveurs Marines,
Rouleau de Pommes de Terre Frit a L'Algue, Pak Choi

26.00€

LA COTRIADE

Notre version de la Cotriade Bretonne

29.00€

L'AGNEAU

Crépinette d'Epaule d'Agneau Confité
Mousseline de Patate Douce, Garniture Grand-Mère

24.00€

LE FILET DE BŒUF

Filet de bœuf Français,
Frites de Polenta, Mayonnaise au Persil, Jus poivré

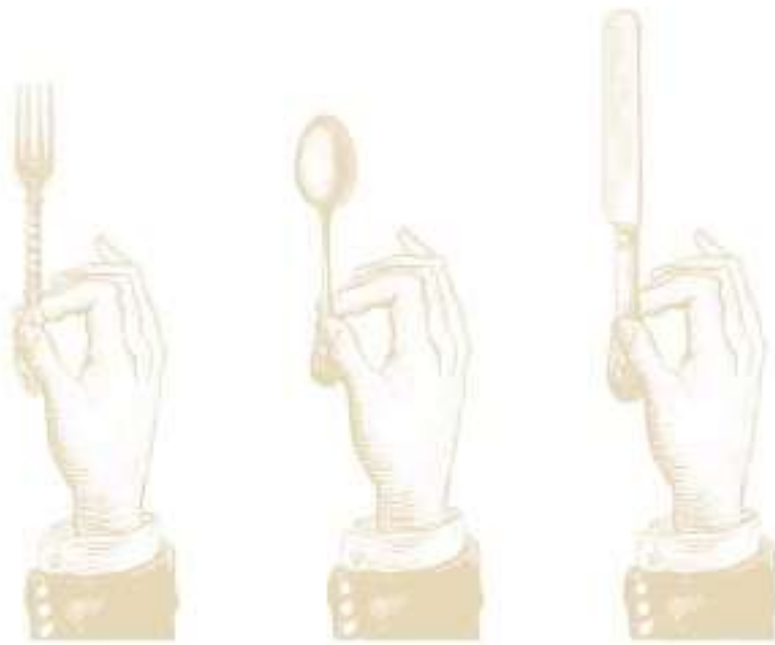
32.00€



PLAT DE PARTAGE

Epaule d'Agneau confite
Mousseline de pomme de terre, jus de champignons
80€

Poisson à partager, Pommes de terre grenaille
Selon arrivage



LE FROMAGE

Notre Sélection de fromages de Jean-Yves BORDIER
12.00€

LES DESSERTS

LE KOUIGN-AMANN

Caramel au beurre salé, sarrasin et glace au blé noir
12.00€

LA POMME ACIDULEE

Biscuit pain de Gene, crémeux vanille
Granité yuzu
12.00€

LE TACOS CHOCOLAT

Tuile croustillante, namelaka de chocolat valhrona
Glace cacao, guimauve chocolat
12.00€

LA FRAICHEUR EXOTIQUE

Minestrone de mangue-ananas infusé au poivre de Timut
Sorbet passion
12.00€

LA GAUFFRE

Poire Pochée, Caramel Beurre Salé
Coulis Vanille et Gingembre
12.00€

DESSERT DU JOUR

12.00€





menu
enfant

PETIT MALOUIN

Menu Enfant

14.50€

Sirop à l'eau au choix

FISH & CHIPS

Sauce aigrette

Ou

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE

Garniture : Frites / Purée de pommes de terre

PROFITEROLE VANILLE

Coulis de chocolat et chantilly

Ou

CREPES

Sucre / Nature / Caramel / Chocolat

Glace vanille



Formule Déjeuner du Lundi au Samedi
12h00 à 14h00

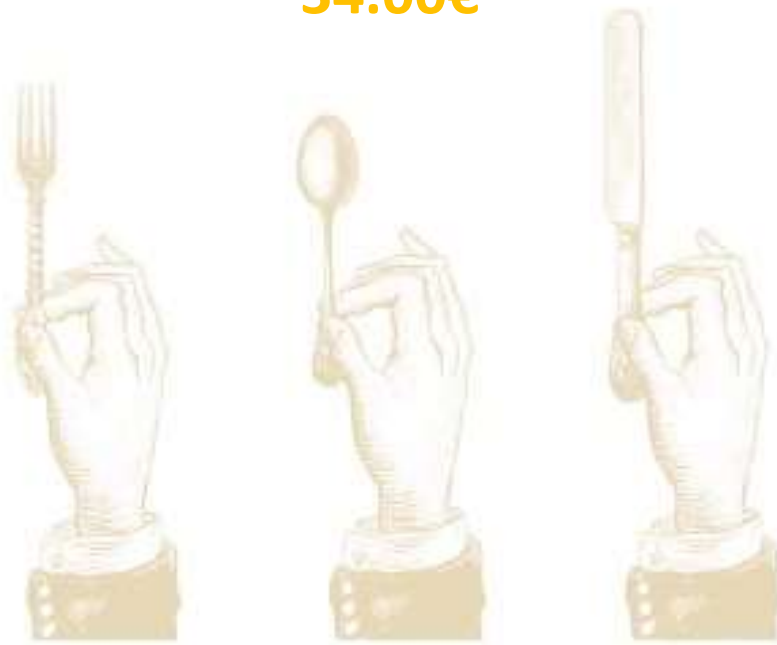
Consultez notre Ardoise du Jour

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
(Hors Boissons)

27.00€

Entrée / Plat / Dessert
(Hors Boissons)

34.00€







Welcome to Restaurant Le Petit Bé

Our Chef, Vincent Vallée, rich of his experience in various Michelin-starred restaurants in Normandy and Haute-Savoie, invites you to discover his cuisine, influenced by the wealth of the Breton terroir.

Vincent is passionate about cooking since he was a child, comes from grandparents farmers, he makes a point of honour to source local, seasonal and quality produce.

"Having grown up in the Normandy countryside, with parents who grew their own vegetables and fruits, that's where my first memories of quality produce come from".

He will use all the experience he has acquired over the last twenty years to make sure you have a great time at Le Petit Bé.



WE WOULD LIKE TO THANK OUR SUPPLIERS

**Maison BORDIER
BOUTRAIS family
TRANSGOURMET
TGViande&Marée
DistriMalo
La ferme de la Paumerais
Valrhona**

**Champagne Besserat de Bellefon
Champagne Laurent-Perrier
Champagne Moët & Chandon
Jus d'Octobre
VinoSpirit
Ouest-Boissons
Betjeman & Barton
Château Fourcas Dupré
Château d'Agassac
Les Confitures de Raphael
Fleur de Miel**



STARTERS

THE SCALLOPS

Scallops Tartare
Apple and Burned Leek

16.00€

THE EGG

Egg Cooked at 64°
Seasonnal Mushrooms, Cured Ham Jus

14.00€

THE OYSTERS

N°3 Oysters from the Boutrais Family,
Lemon and Shallot vinaigrette

15.00€

THE PUMPKIN

Cream of Pumpkin
Chestnut Emulsion, Smoked Buttermilk, Curry Oil

12.00€

THE BEETROOT

Beetroot Humus
Raw and Cooked Beetroot, Puffed Buckwheat

12.00€



MAIN COURSES

THE SWEETBREAD

Roasted Sweetbread
Tonka Bean Jus
Seasonnal Vegetables
34.00€

MARKET FISH

Market Fish
Rolled Fried Potato with Seaweed
Pak Choi
26.00€

THE COTRIADE

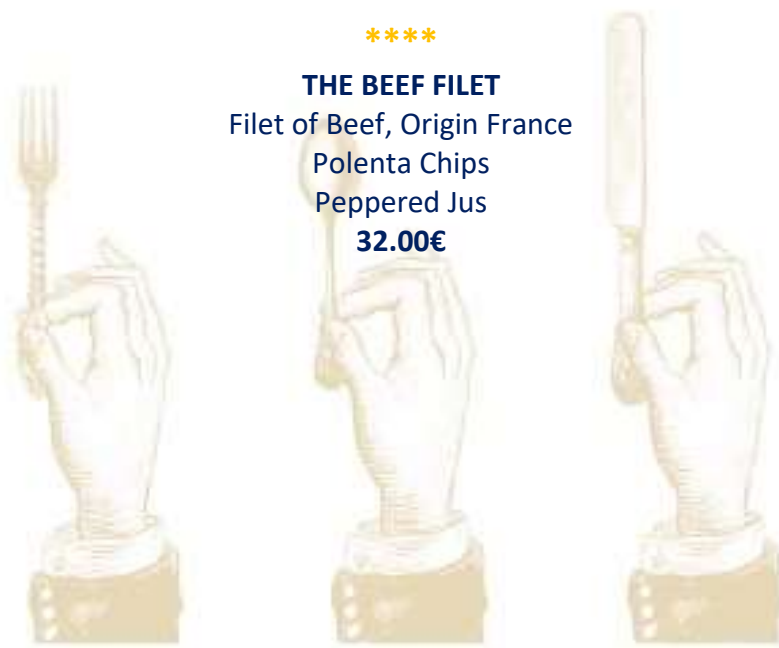
Our Version of the Breton Cotriade
29.00€

THE LAMB

Crepinette of Confied Lamb Shoulder
Sweet Potato Mouseline
24.00€

THE BEEF FILET

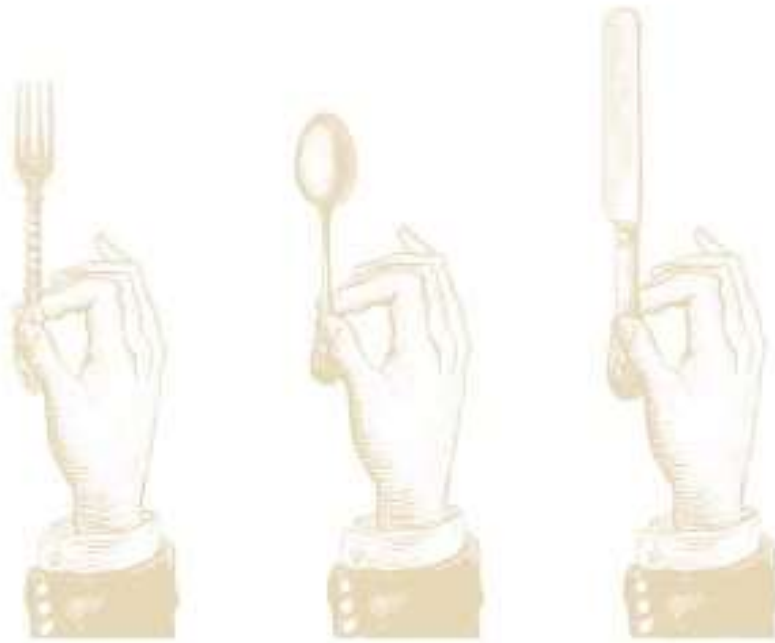
Filet of Beef, Origin France
Polenta Chips
Peppered Jus
32.00€



DISH FOR SHARING

Slow cooked lamb shoulder
Potatoes mousseline
80€

Fish to share, scalloped potatoes
According to availability



CHEESE

Our selection of cheese by Jean-Yves BORDIER
12.00€

DESSERTS

THE KOUIGN-AMANN

Butterscotch, Buckwheat Ice Cream
12.00€

BITTERSWEET APPLE

Italian Biscuit, Vanilla Cream
Yuzu Sherbet
12.00€

CHOCOLATE TACOS

Crunchy Tuile, Valhrona Chocolate Namelaka
Cocoa Ice Cream, Chocolate Marshmallow
12.00€

THE EXOTIC MIX

Pineapple and Mango Minestrone, Timut Pepper Infusion
Passion Fruit Sorbet
12.00€

THE WAFFLE

Poached PEAR, Butterscotch,
Vanilla and Ginger Coulis
12.00€

DESSERT OF THE DAY

12.00€





PETIT MALOUIN

Children's menu

14.50€

menu
enfant

Choice of water syrup

FISH & CHIPS

Sour sauce

Or

BREADED POULTRY ESCALOPE

Garnish: Chips / Mashed potatoes

VANILLA PROFITEROLE

Chocolate coulis and whipped cream

Or

CREPES

Sugar / Plain / Caramel / Chocolate

Vanilla ice cream



LUNCH FORMULA FROM MONDAY TO
SATURDAY
12:00 TO 14:00

Check our Black Board of the Day

**Starter / Main course or Main course / Dessert
(Excluding beverages)**

27.00€

**Starter / Main course / Dessert
(Excluding beverages)**

34.00€

