



— La Table des fins becs —

TAPAS ET ENTRÉES

Saumon Gravelax maison 13

Condiment à la mure et citron

Croquetas au jambon ibérique 9

Chipirons grillés 14

condiment à l'encre de seiche

Oeufs mayonnaise 6

Croque au jambon, truffe et comté 13

Cornet de frites maison 4



PLATS

Dos de cabillaud 24
Haricots blancs au chorizo et persillade

Tartare de boeuf au couteau 20
Viande de l'atelier Cowrrésien
Pesto Rosso, câpres, cornichons, parmesan et frites maison

Souris d'agneau confite au thym 29
Purée , jus d'agneau et chips de topinambours

Bavette d'aloyau frites maison 22
Viande de l'atelier Cowrrésien
Sauce chimichuri

Cheese burger du BECCO 20
Viande de l'atelier Cowrrésien
Cheddar, sauce maison, salade, tomates, oignons rouges et frites maison

Magret de canard entier de la maison Samaran 29
Sauce chimichuri et frites maison

SALADES

Salade de chèvre chaud et jambon Serrano 18
Salade romaine, vinaigrette miel moutarde et noix.

Salade caesar 19
Salade romaine, poulet pané, sauce caesar, œuf,
parmesan, croûtons.

Suppléments: Salade, frites ou légumes 4€



— La Table des fins becs —

DESSERTS

Brioche perdue 10

Caramel beurre salé aux noisettes et crème glacée vanille.

Banoffee du BECCO 9

Biscuit aux spéculos, banane, confiture de lait, crème fouettée.

Baba au rhum et chantilly 9

Pavlova mangue et coulis exotique 10

Meringue moelleuse, crème montée, mangue et coulis exotique

Café / Thé gourmand 7/8