



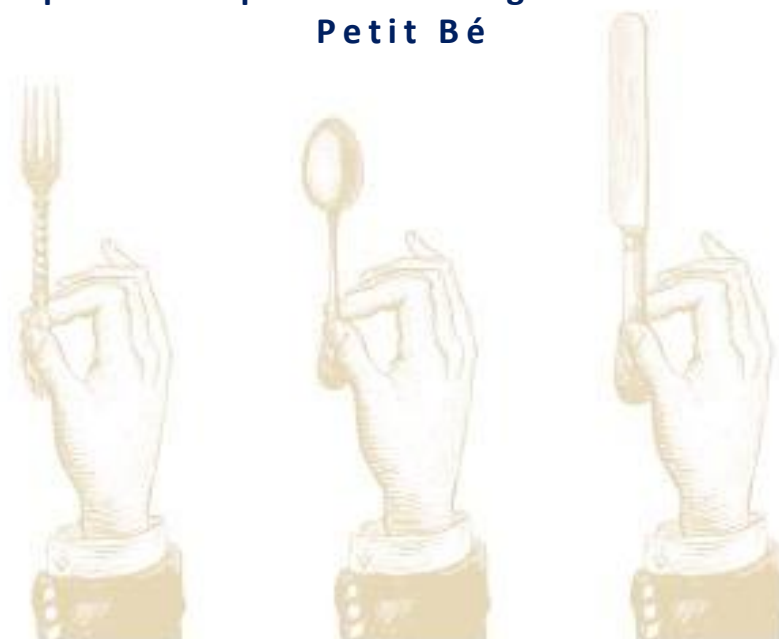
Bienvenue au Restaurant Le Petit Bé

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 »

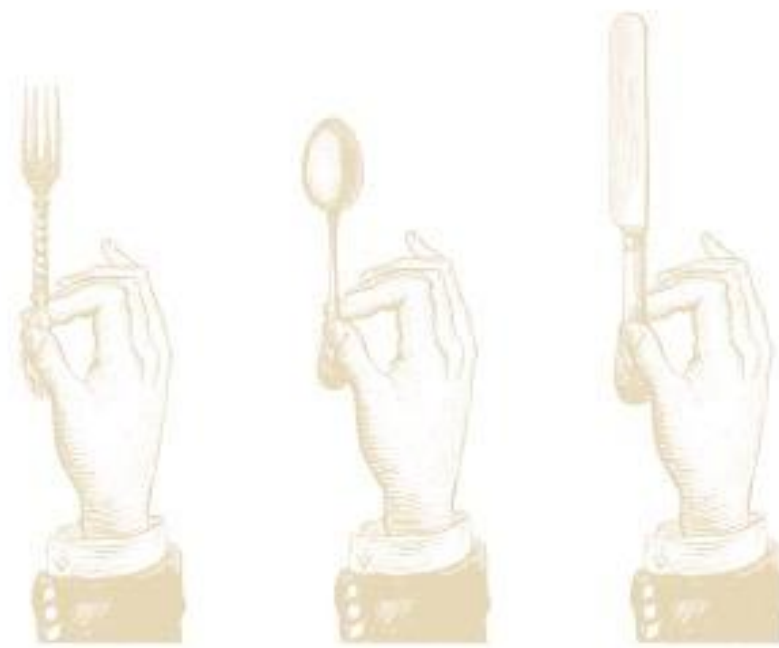
Il mettra toute son expérience acquise depuis une vingtaine d'années pour que vous passiez un agréable moment au sein du Petit Bé



Nous remercions nos fournisseurs

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

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 Ciel

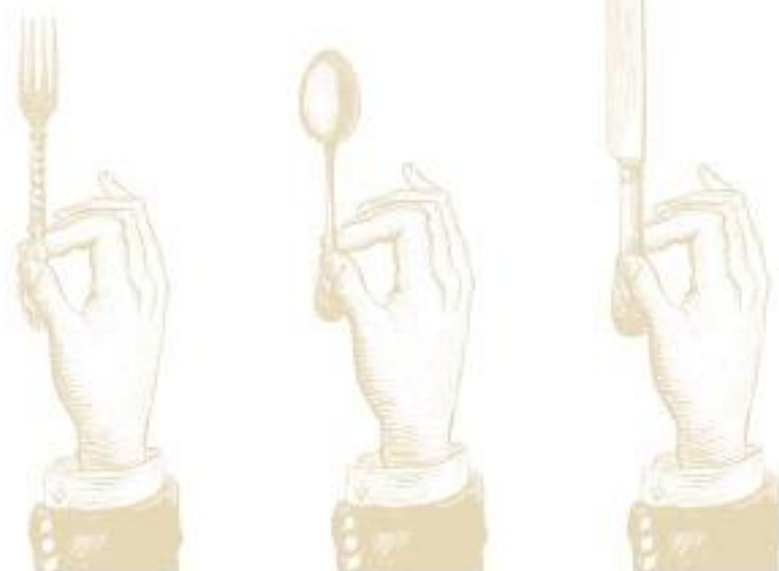


MENU DE SAISON

« L'ÉTÉ »

| | |
|----------------|------------|
| 2 PLATS | 39€ |
| 3 PLATS | 49€ |
| 4 PLATS | 59€ |

 **Végétarien**



LES ENTRÉES - 14€

LE POISSON

Ceviche de Poisson du Moment,
Coriandre, Gel Citron, Avocat Brulé.

LE POULPE

Carpaccio de Poulpe,
Paprika Fumé, Câpres.

LES HUITRES

6 Huitres N°3 de la Famille BOUTRAIS, Citron, Vinaigre à l'Echalote

12 Huitres N°3 de la Famille BOUTRAIS, Citron, Vinaigre à l'Echalote (**Supp. 12€**)

LE VEAU

Tartare de Veau,
Truffe, Salade de Légumes Croquants

LE PETIT POIS

Crème Glacée de Petits Pois, Burrata
Huile de Menthe



LES PLATS - 29€

LA LANGOUSTINE (Supp. 4€)

Langoustine Rôtie,
Mousseline d'Artichaud, Artichaud Barigoule,
Jus de Tête Réduit

LE POISSON DU MARCHÉ

Poisson selon le Marché,
Courgette Crue et Sautée,
Huile Vierge à la Tomate Confitée et Basilic

LA COTRIADE

Notre version de la Cotriade Bretonne

LE FILET DE BŒUF

Filet de Bœuf,
Pommes de Terre, Légumes de Saison,
Sauce Choron

LE RISOTTO

Risotto à la Truffe & ses Légumes de Saison



LES FROMAGES - 14€

Notre Chariot de Fromages

LES DESSERTS - 14€

LE CHOCOLAT

Espuma au Chocolat Noir Servi Tiède,
Caramel Beurre Salé

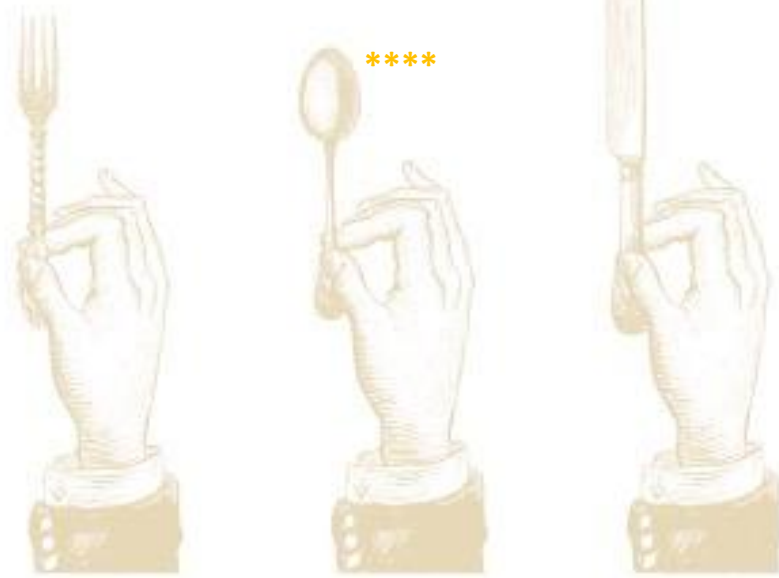
LA PÊCHE

Soupe Glacée à la Pêche,
Pêche Nature et Pochée au Thym,
Sorbet du Moment

LE KOUING AMANN

LE MACARON

Macaron Fraise et Verveine



NOTRE MENU DEGUSTATION

79 €

Un Moment de Découverte...

Un Menu en 6 Plats
Qui saura Surprendre vos Papilles
Et Eveiller vos Sens.

NOTRE ACCORD METS ET VINS

35€

L'Accord Parfait pour
Accompagner votre Menu Dégustation



menu
enfant

PETIT MALOUIN

14.50€

SIROP À L'EAU AU CHOIX

FISH & CHIPS

Sauce aigrette

Ou

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE

Garniture : Frites ou Légumes

PROFITEROLE VANILLE

Coulis de chocolat et chantilly

Ou

CRÊPES

Sucre / Nature / Caramel / Chocolat

Glace vanille





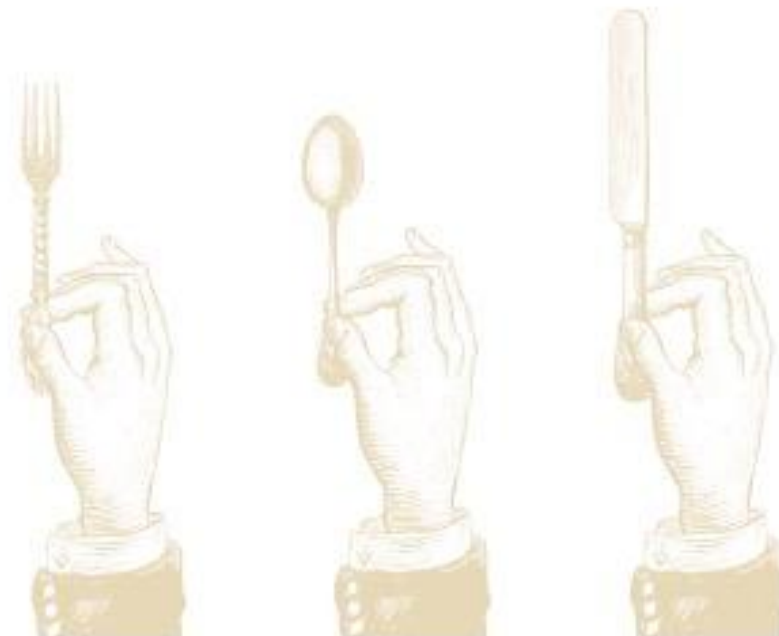
Welcome to Restaurant Le Petit Bé

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".

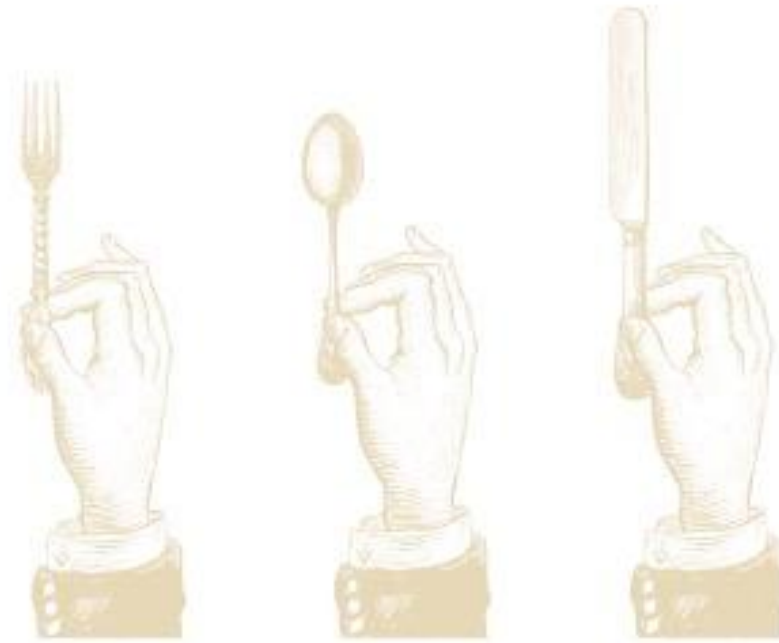
He will use all the experience he has acquired over the last twenty years to make sure you have a great time at Le Petit Bé.



WE WOULD LIKE TO THANK OUR SUPPLIERS

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

**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**



THE STARTERS - 14€

THE FISH

Fish of the Day Ceviche,
Lemon Gel, Burnt Avocado

THE OCTOPUS

Carpaccio of Octopus,
Smoked Paprika, Capers.

THE OYSTERS

6 Oysters N°3 from the BOUTRAIS Family, Lemon and Vinaigrette

12 Oysters N°3 from the BOUTRAIS Family, Lemon and Vinaigrette (Supp. 12€)

THE VEAL

Veal Tartare,
Truffle, Seasonnal Vegetables

THE PEA

Iced Pea Soup, Burrata
Mint Oil



THE MAIN COURSES - 29€

THE LANGOUSTINE (Supp. 4€)

Roasted Langoustine, Artichoke Mousseline,
Meat Jus

THE FISH

Fish of the Market,
Sauteed and Raw Courgettes,
Confied Tomatos and Basilic

THE COTRIADE

Our View on Fish Soup

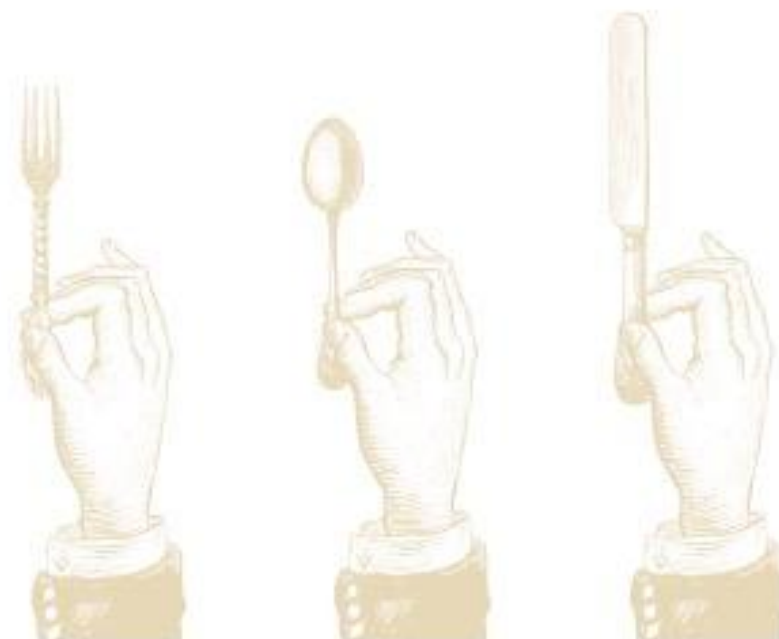
THE BEEF

Beef Filet,
Potatoes, Seasonnal Vegetables,
Beef Gravy

THE RISOTTO



Truffled Risotto & Seasonal Vegetables



THE CHEESE - 14€

Our Selection of Bordier Cheeses from our Trolley

THE DESSERTS - 14€

THE CHOCOLATE

Warm Chocolate Espuma,
Salted Caramel

THE PEACH

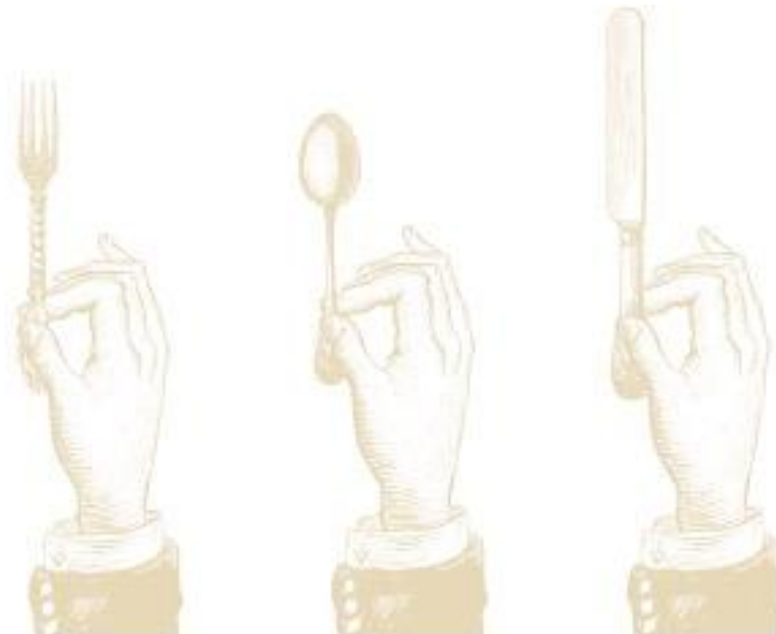
Iced Peach Soup,
Cooked and Raw Peach, Sorbet

THE KOUING AMANN

Our Local Brittany Dessert

THE MACARON

Strawberry and Verbina Macaron



OUR DEGUSTATION MENU

79€

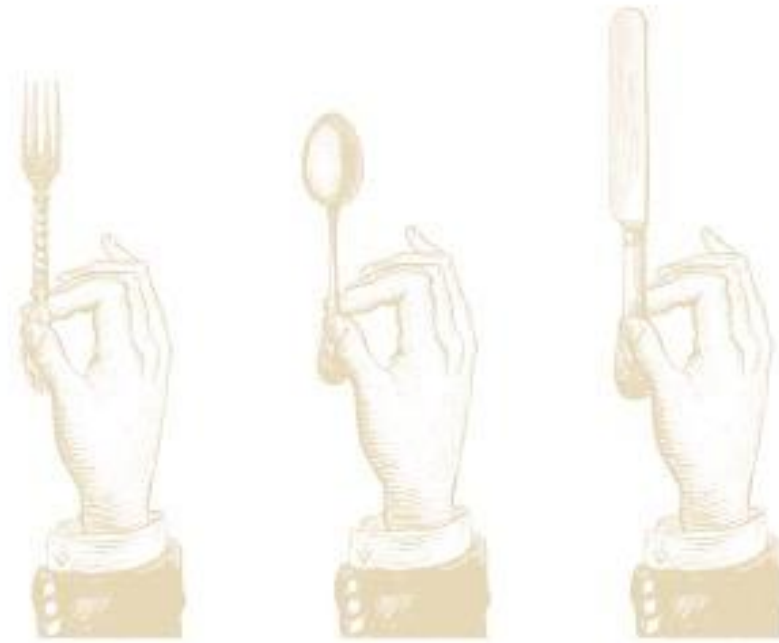
6 Courses Menu.

Let our Chef Vincent Vallée
introduce you to a culinary experience
that will take you to a unique tour of Brittany Cooking

OUR MATCHING WINES

35€

3 glasses of wine
carefully chosen by our sommelier, to match your menu.



PETIT MALOUIN

Children's menu

14.50€

Choice of water syrup

FISH & CHIPS

Sour sauce

Or

BREADED CHICKEN ESCALOPE

Garnish: Chips or Vegetables

VANILLA PROFITEROLE

Chocolate coulis and whipped cream

Or

CREPES

Sugar / Plain / Caramel / Chocolate

Vanilla ice cream



SEASONAL MENU

« SUMMER »

| | |
|-----------|-----|
| 2 COURSES | 39€ |
| 3 COURSES | 49€ |
| 4 COURSES | 59€ |

 Vegetarian

