

**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

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

NOS ENTRÉES

LE FOIE GRAS

Terrine de Foie Gras, Comptée de Figues,
Réduction Balsamique

18€

LE VÉGÉTARIEN

Crème de Cèpes

14€

LE VELOUTÉ

Velouté de Cèpes, Gambas Rôtie et Chips de Jambon Serrano

17€

LE CARPACCIO

Carpaccio de Saint-Jacques aux Saveurs des Iles
(Mangue, Fruit de la Passion, Citron Vert, Coco)

18€

LES HUÎTRES

Les 6 huîtres n°3 de Cancale, Citron, Vinaigre à l'Echalotte

14€

LE TARTARE

Tartare de Thon aux Agrumes et au Piment Doux

15€

GOLDEN TULIP 

Prix nets en euros

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

NOS PLATS

LE TOURNEDOS

Tournedos de Bœuf façon Rossini, Pommes Pont-Neuf

32€

LA JOUE DE COCHON

Joue de Cochon à la Truffe, Trilogie de Choux
(Purée de Chou-Fleur, Chou-Fleur Cru, Choux de Bruxelles)

26€

LE CABILLAUD

Dos de Cabillaud Rôti, Purée de Pois Chiche, Petits Légumes,
Vinaigrette à l'Ail

24€

LE DUO DE SAINT JACQUES ET FOIE GRAS

Duo de Saint-Jacques & Foie Gras, Mousseline et Chips de
Topinambour, Jus Dissocié

30€

LE RÔTI DE LOTTE

Rôti de Lotte, Tomates Séchées et Basilic, Risotto et Sauce
Crémeuse au Noilly Prat

28€

LE VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux et petits légumes

22€

GOLDEN TULIP 

Prix nets en euros

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

FROMAGES ET DESSERTS

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES

Maison Bordier

14€

LA TARTE

Tarte à l'Orange Meringuée, Sorbet Orange Sanguine

11€

LA MANGUE

Trilogie Autour de la Mangue
(Financier, Soufflé Glacé et Tartare de Mangue)

12€

LE CHOCOLAT

Demie-Sphère au Chocolat

14€

PARIS-SAINT-MALO

Le Paris-Brest Revisité

12€

LA MERINGUE

Meringue, Crème de Marron, Poire Confite et Glace Vanille

13€

GOLDEN TULIP

Prix nets en euros

Servi uniquement le soir




LE PETIT BÉ
RESTAURANT

MENU 39€


ENTRÉE-PLAT-DESSERT

(Supplément Chariot de Fromages +10€)

ENTREES

- Terrine de Foie Gras, Comptée de Figue,
Réduction Balsamique + 4€
- Tartare de Thon aux Agrumes et aux Piment Doux
Carpaccio de Saint-Jacques aux Saveurs des Iles
(Mangue, Fruit de la Passion, Citron Vert, Coco) + 4€
- Velouté de Cèpe, Gambas Rôtie et Chips de Jambon Serrano
Les 6 huîtres n°3 de Cancale, Citron, Vinaigre à l'Echalotte
Crème de Cèpe 

PLATS

- Tournedos de Bœuf façon Rossini, Pommes Pont-Neuf + 6€
- Joue de Cochon à la Truffe, Trilogie de Choux
(Purée de Choux Fleur, Choux Fleur Cru, Choux de Bruxelles)
- Dos de Cabillaud Rôti, Purée de Pois Chiche, Petits Légumes,
Vinaigrette à l'Ail
- Duo de Saint-Jacques & Foie Gras, Mousseline et Chips de
Topinambour, Jus Dissocié + 6€
- Rôti de Lotte, Tomate Séchée et Basilic, Risotto et Sauce
Crémeuse au Noilly Prat
- Risotto Crémeux au Noilly Prat et Petits Légumes 

DESSERTS

- Tarte à l'Orange Meringuée, Sorbet Orange Sanguine
- Trilogie Autour de la Mangue
(Financier, Soufflé Glacé et Tartare de Mangue)
- Demie Sphère tout Chocolat
- Paris-Brest Revisité
- Meringue, Crème de Marron et Poire Confite, Glace Vanille
- Notre Chariot de Fromages de chez Bordier

GOLDEN TULIP 

Prix nets en euros

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

PETIT MALOUIN

14,50 €

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



SIROP À L'EAU

Saveur au choix



GOLDEN TULIP

Prix nets en euros

WE WOULD LIKE TO THANK OUR SUPPLIERS

Maison BORDIER
BOUTRAIS family
TRANSGOURMET
TGVianandes&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

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

STARTERS

LE FOIE GRAS

Terrine de Foie Gras, Comptée de Figues,
Réduction Balsamique
Duck Liver Parfait, Fig Compote, Balsamic Réduction

18€

LE VÉGÉTARIEN

Crème de Cèpes
Cream of Porcini mushroom soup

14€

LE VELOUTÉ

Velouté de Cèpes, Gambas Rôtie et Chips de Jambon Serrano
Cream of Porcini Mushroom, Roasted Prawns and Serrano Ham Crisp

17€

LE CARPACCIO

Carpaccio de Saint-Jacques aux Saveurs des Iles
(Mangue, Fruit de la Passion, Citron Vert, Coco)
Carpaccio of scallops, Carabean Style
(Mango, Passionfruit, Lime and Coco)

18€

LES HUÎTRES

Les 6 huîtres n°3 de Cancale, Citron, Vinaigre à l'Echalotte
The 6 oysters n°3 from Cancale, Lemon, Shallot vinegar

14€

LE TARTARE

Tartare de Thon aux Agrumes et au Piment Doux
Tartar of Tuna, Lemon and Chili

15€

GOLDEN TULIP 

Prix nets en euros

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

MAIN COURSES

LE TOURNEDOS

Tournedos de Bœuf façon Rossini, Pommes Pont-Neuf
Beef Tournedos Rossini Style, Pont-Neuf Potatoes

32€

LA JOUE DE COCHON

Joue de Cochon à la Truffe, Trilogie de Choux
(Purée de Chou-Fleur, Chou-Fleur Cru, Choux de Bruxelles)
Truffled Pork Cheeks, Trio of Cauliflower
(Pureed, Raw and Brussels Sprout)

26€

LE CABILLAUD

Dos de Cabillaud Rôti, Purée de Pois Chiche, Petits Légumes,
Vinaigrette à l'Ail
Cod, Chickpea Puree, Seasonal Vegetables, Garlic Vinaigrette

24€

LE DUO DE SAINT JACQUES ET FOIE GRAS

Duo de Saint-Jacques & Foie Gras, Mousseline et Chips de
Topinambour, Jus Dissocié
Duo of Scallops and Foie Gras, Jerusalem Artichoke Mousseline
and Crisp, Jus

30€

LE RÔTI DE LOTTE

Rôti de Lotte, Tomates Séchées et Basilic, Risotto et Sauce
Crémeuse au Noilly Prat
Roasted Monkfish, Dried Tomatoe and Basil, Dry Vermouth Risotto

28€

LE VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux et petits légumes
Creamy Risotto, Seasonal Vegetables

22€

GOLDEN TULIP 

Prix nets en euros

Servi uniquement le soir



LE PETIT BÉ
RESTAURANT

CHEESE AND PUDDING

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES

Maison Bordier

CHEESE TROLLEY

14€

LA TARTE

Tarte à l'Orange Meringuée, Sorbet Orange Sanguine
Orange and Meringue Tart, Blood Orange Sorbet

11€

LA MANGUE

Trilogie Autour de la Mangue
(Financier, Soufflé Glacé et Tartare de Mangue)

Trio of Mango

(Iced Soufflé, Tartar, and Financier)

12€

LE CHOCOLAT

Demie-Sphère au Chocolat
All Chocolate Pudding

14€

PARIS-SAINT-MALO

Le Paris-Brest Revisité
Creamy Pralin Pudding

12€

LA MERINGUE

Meringue, Crème de Marron, Poire Confite et Glace Vanille
Meringue, Chestnut Cream, Confied Pear and Vanilla Ice-Cream

13€

GOLDEN TULIP

Prix nets en euros

MENU 39€

STARTER-MAIN-PUDDING
(Supplement Cheese Trolley +10€)

STARTERS

Duck Liver Parfait, Fig Compote, Balsamic Réduction + 4€

Tartar of Tuna, Lemon and Chilli

Carpaccio of Scallops, Carabean Style
(Mango, Passionfruit, Lime and Coco) + 4€

Cream of Cep Mushroom, Roasted Prawn, Serrano Ham Crisp

6 Oysters, Shallot Vinegar

Cream of Cep Mushroom 

MAIN COURSES

Beef Tournedos Rossini Style, Pont-Neuf Potatoes + 6€

Truffled Pork Cheeks, Trio of Cauliflower
(Pureed, Raw and Brussels Sprout)

Cod, Chickpea Puree, Seasonnal Vegetables,
Garlic Vinaigrette

Duo of Scallops and Foie Gras,
Jerusalem Artichoke Mousseline and Crisp, + 6€

Roasted Monkfish, Dried Tomatoe and Basil,
Dry Vermouth Risotto

Creamy Risotto, Seasonnal Vegetables 

DESSERTS

Orange and Merigue Tart, Blood Orange Sorbet

Trio of Mango
Iced Soufflé, Tartar, and Financier

All Chocolate Pudding

Creamy Pralin Pudding

Meringue, Chestnut Cream, Confied Pear et Vanilla Ice-Cream

Our Cheese Trolley

PETIT MALOUIN

14,50 €

FISH & CHIPS

Tartar sauce

OU

CRISPY CHICKEN

French fries or vegetables



VANILLA PROFITEROLE

Chocolate coulis and chantilly cream

OU

PANCAKE

Plain, Sugar, Chocolate or salted caramel – vanilla ice cream



SYRUP WITH WATER

Flavor of your choice

