

Carte de l'été

Le Crêt Béni

"Au Crêt Béni, on mange bien, on boit bien, on vit bien !"

L'Apéro

| | |
|---|-----|
| Planche de charcut | 17€ |
| Planche de fromage | 17€ |
| Planche mixte | 17€ |
| Planche XL | 34€ |
| Burratta, houmous, terrine, charcuterie et fromages | |

Entrées

| | |
|--|-----|
| Gaspacho, tomate cerises et fraises réduites au vinaigre de balsamique | 14€ |
| Vitello asciugato Fines lamelles de veau, mayonnaise au thon, à l'anchois et au câpre | 16€ |

Plats

| | |
|---|----------|
| Tomates et Burrata | 20€ |
| Tomates anciennes multicolores, burrata, pesto de basilic, crème de balsamique et pêches rôties. Accompagnées de pommes grenailles et d'une salade verte | |
| Biquet's Burger | 23€ |
| Hamburger composé d'un steak haché façon bouchère, d'un chèvre pané, de roquette et de tomates séchées. Accompagné de pommes grenailles et d'une salade verte. | |
| Tartare de Bœuf au couteau | 24€ |
| Tomates séchées, câpres, échalotes, pesto de basilic, parmesan et assaisonnement. Accompagné de pommes grenailles et d'une salade verte. | |
| Magret de canard | 26€ |
| Gastrique de courge de cet automne, oranges et balsamique. Accompagné de pommes grenailles et d'une salade verte. | |
| Truite en papillote | 24€ |
| Légumes d'été et beurre rouge. Accompagnée de pommes grenailles et d'une salade verte. | |
| Cote de boeuf | 42€/pers |
| Accompagnée de pommes grenailles, d'une salade verte et d'un fond de veau maison | |
| Berthoud | 24€ |
| Abondance fondu avec de l'ail, du vin blanc, du madère et de la muscade. Accompagné de pommes de terre, salade verte et charcuterie | |
| Reblochon rôti | 24€ |
| Demi reblochon cuit au four. Accompagné de pommes de terre, salade verte et charcuterie. | |

ORIGINES DES VIANDES : TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

Desserts

| | |
|--|-----|
| Cookie gourmand | 10€ |
| Caramel beurre salé et chocolats | |
| Pavlova pêche et verveine | 9€ |
| | |
| Tarte myrtille | 10€ |
| | |
| La coupe de la montagne | 9€ |
| Trois boules de glace parfum myrtille, vanille et framboise avec chantilly et coulis fait maison | |
| La coupe gourmande | 9€ |
| Trois boules de glace parfum caramel, chocolat, vanille avec chantilly et sauce caramel faite maison | |
| La coupe Bobet (Dame blanche) | 9€ |
| Trois boules de glace vanille avec chantilly et sauce chocolat faite maison | |



☎ 0450735132
📍 2914 Rte du Clos Baron
74360 La Chapelle d'Abondance
📱 @le.cret.beni
🌐 www.lecretbeni.fr



OPEN HOURS

LUN - DIM
9h - 17h
MON - SUN
9h - 17h

Soirées,
privatisations, kotta
demander
renseignements au
responsable