

BèJe Restaurant

Deux syllabes pour un court nom tout en délicatesse, qui raconte une nouvelle histoire de plaisirs et de caractère,

Le BèJe, le Restaurant Rennais où les langages de l'adresse et des petits plats faits maison prennent une place élégante, enveloppante, rassurante et surtout cuisinée,

Le BèJe,

Une maison,

Votre maison du "bien- manger" proposé par le Chef de cuisine Thomas LAMIRAULT,

Votre maison du "bien-être" emmené par le Chef de salle Yvonnig MARTIN,



02 99 35 35 53

2, Boulevard de la Tour

d'Auvergne

35000 RENNES

www.beje.fr

accueilrestaurant@beje.fr

Notre cuisine est préparée sur place à base de produits frais



À PARTAGER

- . Belle assiette de CHARCUTERIES fines : Guanciale, Speck, Chorizo ibérique ... (pour 2) 18€
- . Belle assiette de FROMAGES AFFINÉS de la Maison Beillevaire : Tomme aux 7 fleurs, Morbier fermier bichonné, Cabri d'ici ... (pour 2) 18€
- . Navettes de RILLETTES DE MAQUEREAU maison (8 pièces) 16€
(Les quantités sont proposées pour un nombre indicatif de personnes)

LES HUÎTRES

- . Le plateau d'HUÎTRES DE CANCALE N°3 (8/18/24 pièces), vinaigre à l'échalote 12/28/37€
- . Le plateau d'HUÎTRES DE CANCALE N°3 (8/18/24 pièces), gel citron/algues et crème d'huitres 16/32/41€

LES CLASSIQUES

- . Le BIG BURGER délice maison au confit de canard (origine France), compotée d'oignons rouges, figues, sauce barbecue maison, cheddar et frites fraîches maison (à partager, ou pas) 24€
- . La BELLE ENTRECÔTE fondante (250 grs, origine France), et frites fraîches maison, sauce au choix 28€

GARNITURES AU CHOIX - 4€

- . Frites fraîches maison
- . Légumes frais de saison cuisinés
- . Mesclun de salade

SAUCES AU CHOIX MAISON

- . Jus de viande maison
- . Sauce barbecue maison
- . Sauce béarnaise maison
- . Sauce au poivre maison

VÉGÉ CLUB - MENU E/P/D - 27€

- . Entrée : RISOTTO DE BETTERAVES confites et chips de riz vénéré
- . Plat : POIREAU CONFIT condimenté d'un lassi cardamome et fine julienne de légumes
- . Dessert : Assiette de FRUITS FRAIS de saison

YOUNG CLUB - 11€/13,5€/16€

- . Entrée : Assiette de MELON
- . Plat : Suprême de VOLAILLE ou SAUMON, frites fraîches ou légumes frais de saison cuisinés
- . Dessert : MOËLLEUX CHOCOLAT, crème glacée vanille maison

EXPRESS CLUB

Uniquement le midi en semaine

- . Plat du jour : 13€
- . Menu du jour : Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16€
- . Menu du jour : Entrée/Plat/Dessert 19€

BèJe à la Carte

Notre cuisine
est préparée
sur place
à base de produits frais

2 Boulevard de la
Tour d'Auvergne
35000 RENNES
02 99 35 35 53
www.beje.fr
accueilrestaurant@beje.fr



LES ENTRÉES *(Au choix)*

- . RISOTTO DE MOULES et betterave confite, chips de riz vénéré, jus de crustacés maison 15€
- . Assiette de 8 HUÎTRES DE CANCALE N°3, gel citron/algues et crème d'huitres 16€
- . POIREAU CONFIT et COQUILLAGES, condimenté d'un lassi cardamone et écume de coquillages 14€
- . TARTARE DE DAURADE, vinaigrette citron et fine julienne de légumes 17€
- . Assiette de 8 HUÎTRES DE CANCALE N°3, vinaigre à l'échalote 12€
- . CARPACCIO DE BOEUF maison, (origine France) crème montée Wasabi, câpres, vinaigrette soja 12€

LES PLATS *(Au choix)*

- . SAUMON BÖMLO, mousseline de courges, choux de bruxelles et fumet de poisson crémé au porto blanc 21€
- . FILET DE BOEUF (origine France), poêlée de champignons, galette de poireau 25€
- . SOURIS D'AGNEAU laquée (origine France), compotée de choux chinois, grenailles et cresson, jus d'agneau fumé au romarin 27€
- . LIEU JAUNE, courgette verte en écaïlle, artichaut et fondue de poireau, sabayon ciboulette 20€
- . LOTTE lardée cuite basse température, mousseline de carotte à la moutarde, sommités de chou romanesco et jus de viande 25€
- . SUPRÊME DE VOLAILLE DE JANZÉ, mousseline choux-fleur, poudre de jambon et jus soja 18€

LES DESSERTS, LES FROMAGES *(Au choix)*

- . CRÈMES GLACÉES maison et SORBETS maison, ... au choix, parfums à la demande 8,5€
- . Assiette de FRUITS FRAIS de saison 8,5€
- . PÂTISSERIE VITRINE maison au choix 8,5€
- . MOËLLEUX AU CHOCOLAT maison, et crème glacée vanille maison 8,5€
- . FROMAGES AFFINÉS de la Maison Beillevaire : Tomme aux 7 fleurs, Morbier fermier bichonné, Cabri d'ici et mesclun de salade de saison 9,5€

BèJe en Menus

Notre cuisine est préparée sur place
à base de produits frais

2, Boulevard de la
Tour d'Auvergne
35000 RENNES

02 99 35 35 53

www.beje.fr

accueilrestaurant@beje.fr



**MENU
SAVOUREUX**
26€ (E/P,P/D)
34€ (E/P/D)

ENTRÉES (Au choix)

- . RISOTTO DE MOULES et betterave confite, chips de riz vénéré, jus de crustacés maison
- . POIREAU CONFIT et COQUILLAGES, condimenté d'un lassi cardamome et écume de coquillages

PLATS (Au choix)

- . SAUMON BÖMLO, mousseline de courges, choux de bruxelles et fumet de poisson crémé au porto blanc
- . SUPRÊME DE VOLAILLE DE JANZÉ, mousseline choux-fleur, poudre de jambon et jus soja
- . LIEU JAUNE, courgette verte en écaille, artichaut et fondue de poireau, sabayon ciboulette

DESSERTS (Au choix)

- . CRÈMES GLACÉES maison et SORBETS maison, ... au choix, parfums à la demande
- . Assiette de FRUITS FRAIS de saison
- . MOËLLEUX AU CHOCOLAT maison et crème glacée vanille maison
- . PÂTISSERIE VITRINE maison au choix
- . FROMAGES AFFINÉS de la Maison Beillevaire : Tomme aux 7 fleurs, Morbier fermier bichonné, Cabri d'ici et mesclun salade de saison

ENTRÉES (Au choix)

- . Assiette de 8 HUÎTRES DE CANCALE N°3, gel citron/algues et crème d'huitres
- . TARTARE DE DAURADE, vinaigrette citron et fine julienne de légumes

PLATS (Au choix)

- . SOURIS D'AGNEAU laquée (origine France), compotée de choux chinois, grenailles et cresson, jus d'agneau fumé au romarin
- . LOTTE lardée cuite basse température, mousseline de carotte à la moutarde, sommités de chou romanesco et jus de viande
- . FILET DE BOEUF (origine France), poêlée de champignons, galette de poireau

DESSERTS (Au choix)

- . CRÈMES GLACÉES maison et SORBETS maison, ... au choix, parfums à la demande
- . Assiette de FRUITS FRAIS de saison
- . MOËLLEUX AU CHOCOLAT maison et crème glacée vanille maison
- . PÂTISSERIE VITRINE maison au choix
- . FROMAGES AFFINÉS de la Maison Beillevaire : Tomme aux 7 fleurs, Morbier fermier bichonné, Cabri d'ici et mesclun salade de saison

**MENU
GOURMET**
45€ (E/P/D)