

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



LA TABLE DU PARTAGE

- . Plateau de charcuteries fines : Guanciale, Speck, Chorizo ibérique ... (pour 4) 36€
- . Belle assiette de fromages affinés de la Maison Beillevaire : Tomme aux 7 fleurs, Morbier fermier bichonné, Cabri d'ici ... (pour 4) 33€
- . Toasts de Focaccia, anchois et pesto d'ail des ours maison (8 pièces) 18€
- . Pain brioché au fromage **condimenté** et truite fumée maison (8 pièces) 16€
(Les quantités sont proposées pour un nombre indicatif de personnes)

LES BELLES PIÈCES À PARTAGER

- . Le grand plateau d'huîtres de Cancale N°3 (18/24 pièces) 28/37€
- . Le grand plateau d'huîtres de Cancale granités algues/citron N°3 (18/24 pièces) 32/41€
- . La belle Côte de boeuf Charolais, 1,2 kgs, (France) 100€

LE SNACK GOURMAND

- . Le **BIG BURGER** délice maison : hâché de boeuf Normand, compotée d'oignons rouges, chèvre, sucrose et choux rouge, sauce barbecue maison et frites fraîches maison (à partager, ou pas) 23€

GARNITURES AU CHOIX - 4€

- . Frites fraîches maison
- . Riz grillé aux brunoises de courgettes et jambon
- . Purée de pomme de terre au Raifort
- . Légumes frais de saison cuisinés
- . Salade de Mâche

SAUCES AU CHOIX MAISON*

- . Jus de volaille au soja maison
- . Jus corsé de vin rouge et échalottes maison
- . Jus de viande maison
- . Mayonnaise au saté maison
- . Sauce barbecue maison
- . Sauce béarnaise maison
- . Sauce au poivre maison

VÉGÉ CLUB - MENU E/P/D - 27€

- . Entrée : Gelée d'eau de tomate, pétales de tomates, fine mousse de burrata et granité de tomate vinaigre basilic
- . Plat : Composition de quinoa, tomates, concombre et cive d'oignon cébette
- . Dessert : Salade de fruits frais en sirop à l'hibiscus maison, sorbet mangue

YOUNG CLUB - 12€/14,5€/17€

- . Entrée : Assiette de melon
- . Plat : Suprême de volaille ou saumon, pomme purée ou frites fraîches
- . Dessert : Moëlleux au chocolat, crème glacée vanille

EXPRESS CLUB

Uniquement le midi en semaine

- . Plat du jour : 15€
- . Menu du jour : Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€
- . Menu du jour : Entrée/Plat/Dessert 24€

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)*

- . Carpaccio de lieu, parfum acidulé 14€
- . Poêlée de seiches en risotto de quinoa, ships de riz, huile de ciboulette 16€
- . Gelée d'eau de tomate, pétales de tomates, fine mousse de burrata et granité de tomate vinaigre basilic 14€
- . Coques et petits pois frais, lard colonnata, jaune d'oeuf confit et huile de romarin fumé 13€
- . Chiffonnades de melon et pastèque, pickles de concombre et fine mousse arôme jambon 12€

LES PLATS *(Au choix)*

- . Lotte poêlée au beurre, caviar d'aubergines, betteraves et mousse légère de roquette 24€
- . Maigre rôti, fondue de fenouil, polenta crémeuse et tomates, moules de Bouchot, fumet crémé au Noilly Prat 22€
- . Cabillaud fondant, croûte de chorizo, risotto de céleri, chou pak choï et jus de viande corsé 20€
- . Filet mignon de porc lardé de Bretagne, purée de carottes vanillée, fanes glacées à la poudre de jambon, compotée de chou frisé, jus de viande 20€
- . Suprême de pintade française, panisse, tombée d'épinards, purée de brocolis, oignon cébette poêlé, jus de volaille au soja 20€
- . Persillé basse côte Hereford, purée de pommes de terre au Raifort, navets et radis glacés, jus de vin rouge 25€

LES DESSERTS, LES FROMAGES *(Au choix)*

- . Crèmes glacées maison et Sorbets maison, ... au choix, parfums à la demande 8,5€
- . Magnum Framboise maison 8€
- . Salade de fruits frais en sirop à l'hibiscus maison, sorbet mangue 8,5€
- . Pâtisserie vitrine maison au choix 9,5€
- . Assiette de fromages affinés de la maison Beillevaire, salade de saison 9,5€
- . Brunoise de fraises à la coriandre en coque de meringue, sorbet fraise maison 10€
- . Café et Chocolat en textures et crème glacée chocolat maison 12€

€ taxes et services compris - La carte allergènes est disponible sur demande

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



ENTRÉES (Au choix)

- . Chiffonnades de melon et pastèque, pickles de concombre et fine mousse arôme jambon
- . Coques et petits pois frais, lard colonnata, jaune d'oeuf confit et huile de romarin fumé

PLATS (Au choix)

- . Filet mignon de porc lardé de Bretagne, purée de carottes vanillée, fanes glacées à la poudre de jambon, compotée de chou frisé, jus de viande
- . Cabillaud fondant, croûte de chorizo, risotto de céleri, chou pak choï et jus de viande corsé
- . Suprême de pintade française, panisse, tombée d'épinards, purée de brocolis, oignon cébette poêlé, jus de volaille au soja

DESSERTS (Au choix)

- . Brunoise de fraises à la coriandre en coque de meringue, sorbet fraise maison
- . Pâtisserie vitrine maison au choix
- . Crèmes glacées maison et Sorbets maison, ... au choix, parfums à la demande
- . Salade de fruits frais en sirop à l'hibiscus maison, sorbet mangue
- . Assiette de fromages affinés de la maison Beillevaire, salade de saison

**MENU
SAVOUREUX**
28€ (E/P,P/D)
34€ (E/P/D)

ENTRÉES (Au choix)

- . Carpaccio de lieu, parfum acidulé
- . Gelée d'eau de tomate, pétales de tomates, fine mousse de burrata et granité de tomate vinaigre basilic
- . Poêlée de seiches en risotto de quinoa, ships de riz, huile de ciboulette

PLATS (Au choix)

- . Maigre rôti, fondue de fenouil, polenta crémeuse et tomates, moules de Bouchot, fumet crémé au Noilly Prat
- . Lotte poêlée au beurre, caviar d'aubergines, betteraves et mousse légère de roquette
- . Persillé basse côte Hereford, purée de pommes de terre au Raifort, navets et radis glacés, jus de vin rouge

DESSERTS (Au choix)

- . Café et Chocolat en textures et crème glacée chocolat maison
- . Pâtisserie vitrine maison au choix
- . Crèmes glacées maison et Sorbets maison, ... au choix, parfums à la demande
- . Salade de fruits frais en sirop à l'hibiscus maison, sorbet mangue
- . Assiette de fromages affinés de la maison Beillevaire, salade de saison

**MENU
GOURMET**
45€ (E/P/D)