



La Benoîte

RESTAURANT DES VIGNES

Bienvenue

**Nous vous accueillons le Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi
et Dimanche - Midi et soir**

Pour le déjeuner de 12h à 13h30

Pour le dîner de 19h à 21h00



•
Pour les végétariens, n'hésitez pas à nous demander.

•
Faites découvrir notre établissement à vos proches grâce à nos bons cadeaux.

•
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment parmi nous

Chef de Cuisine : Michael PERRIN



Hôtel – Restaurant La Benoîte
108 rue de la voûte – 69460 SALLES-ARBUISSONNAS
Tél. : +33 (0)4 74 69 25 82
www.labenoite.fr – contact@labenoite.fr





Boissons

Apéritif Maison

Martini Blanc, Sirop
Pamplemousse, Pétillant
Beaujolais Rosé
7.50 €

Avec Alcool

Pastis 51 / Ricard 4cl	3.60 €
Kir vin blanc 12cl	4.00 €
Cassis, mûre, pêche, framboise	
Martini / Porto rouge/blanc 4cl.....	4.00 €
Whisky / Gin / Vodka / Rhum 4cl	6.00 €
Whisky Chivas Regal 12 ans 5cl	8.00 €
Whisky Cardhu 12 ans 5cl	10.00 €

Bières

Pression Heineken 25cl	3.60 €
Pression Affligem 25cl	3.90 €
Pinte Heineken 50cl	6.00 €
Pinte Affligem 50cl	7.00 €
Monaco / Panaché / Picon 25cl ...	3.60 €
Desperados 33cl (bouteille)	5.00 €
Affligem 33cl (bouteille)	4.50 €
Bière Blanche Edelweiss 33cl (btle)	4.50 €

Sans Alcool

Cocktail sans alcool (jus d'orange, multivitaminé et sirop de fraise) 5.00 €

Sirops 25cl 2.20 €
Grenadine, citron, menthe, orgeat, fraise, pêche

Diabolos 25cl 3.50 €
Grenadine, citron, menthe, orgeat, fraise, pêche

Jus de Fruits 25cl 4.00 €
Orange, ananas, abricot, tomate, pomme, multivitaminé

Les Incontournables

Limonade 25cl	3.00 €
Coca Cola, Coca Zéro 33cl.....	3.90 €
Orangina 25cl	3.90 €
Thé Glacé pêche 25cl	3.90 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	3.90 €

Les Eaux

Evian 50cl.....	3.50 €
Evian 1l	5.00 €
Badoit 50cl	3.80 €
Badoit 1l	5.00 €
Badoit Rouge 33cl	3.80 €

Chaud Devant

Expresso	1.90 €	Café double	3.50 €
Décaféiné	1.90 €	Thé ou infusion	3.00 €
Café au lait	2.50 €	Chocolat chaud	3.50 €
Café Allongé	1.90 €	Cappuccino	3.50 €

A partager !

Assiettes *Tapas*

La Charcutière

(Assortiment de Charcuteries du Moment)

7 € par personne

La Fromagère

(Assortiment de Fromages du Moment)

La Mixte

(Assortiment de Fromages et de Charcuteries, du Moment)

8 € par personne

Carte et Menus

Les Entrées

Maquereaux en Escabèche au Vinaigre de Framboise Pomme de Terre à l'Huile, Carotte, Oignons et Betterave, Framboise	10€
Royale d'Asperge Verte, Crumble de Maïs Torréfié Salade Sot l'y Laisse de Volaille, Maïs, Coulis Vert et Chantilly d'Asperge	9€
Gravelax de Saumon aux Epices et à l'Aneth Sablé Noisette, Avocat Guacamole, Espuma de Riz, Sésame et Algue Noire	14€
Asperges Vertes Fondantes, Crémeux Foie Gras et Magret de Canard Cacahuètes Grillées et Huile de Céréales	13€

Les Plats

Magret de Canard (France) Rôti au Four Cannelloni aux Poivrons Confits, Légumes de Saison et Jus Corsé	16€
Poisson du Moment à la Plancha Blettes, Pleurotes et Quinoa au Chorizo Ibérique, Beurre Blanc au Paprika Fumé	17€
Poisson du Moment à la Plancha, Purée d'Artichauts au Citron Confit Artichauts Barigoule, Ail Noir et Ecume à la Citronnelle	25€
Filet de Bœuf de Montagne (Rhône Alpes), Légumes de Saison Gnocchi de Pomme de Terre et Morilles, Jus au thym Frais	26€

Menu Enfants

12.00 €
Volaille ou Filet de Poisson du Moment
Sorbets et Glaces

Côte de Bœuf à Partager

Pour 2 personnes
Pommes Grenailles au Four
Salade de Saison

56 €

Menu Gourmet à 29 €

(Avec fromage + 4 €)

Maquereaux en Escabèche au Vinaigre de Framboise
Pomme de Terre à l'Huile, Carotte, Oignons et Betterave, Framboise

Ou

Royale d'Asperge Verte, Crumble de Maïs Torréfié
Salade Sot l'y Laisse de Volaille, Maïs, Coulis Vert et Chantilly d'Asperge

Magret de Canard (France) Rôti au Four
Cannelloni aux Poivrons Confits, Légumes de Saison et Jus Corsé

Ou

Poisson du Moment à la Plancha
Blettes, Pleurotes et Quinoa au Chorizo Ibérique, Beurre Blanc au Paprika Fumé

Dessert au Choix

Menu Gourmand à 39 €

Gravelax de Saumon aux Epices et à l'Aneth
Sablé Noisette, Avocat Guacamole, Espuma de Riz, Sésame et Algue Noire

Ou

Asperges Vertes Fondantes, Crémeux Foie Gras et Magret de Canard
Cacahuètes Grillées et Huile de Céréales

Poisson du Moment à la Plancha, Purée d'Artichauts au Citron Confit
Artichauts Barigoule, Ail Noir et Ecume à la Citronnelle

Ou

Filet de Bœuf de Montagne (Rhône Alpes), Légumes de Saison
Gnocchi de Pomme de Terre et Morilles, Jus au thym Frais

Fromage Blanc Artisanal, Assiette de Fromages ou Cerveille des Canuts.

Dessert au Choix

Finir en Beauté

Fromage Blanc Artisanal (Maison Dufour, Blacé)	4.00€
Assiette de Fromage (Maison Dufour, Blacé) (Sélection selon arrivage)	7.00€
Cervelle de Canut (Fromage Blanc Artisanal à l'Echalote, Ciboulette, Huile d'Olive, Vinaigre)	5.00€
Tiramisu Café, Mousse Mascarpone Croustillant, Crémeux et Glace Café	8.00 €
Financier Noisette, Croquant Nougat Pamplemousse Rose, Mousse Agrume, Sorbet Orange	8.00 €
Biscuit Viennois au Chocolat Confit de Framboise, Ganache et Caramel Chocolat, Sorbet Framboise	8.00 €
Abricots Rôtis au Miel et Lavande Crémeux Fève Tonka, Chantilly Lavande et Glace Miel	8.00 €
Sorbets et Glaces : 1 boule: 3.00€ - 2 boules: 4.50€ - 3 boules: 6€ (Voir Carte)	

Les Fines Gouttes de nos Terroirs 4cl

Limoncello	5.00 €
Eau de vie de poire	5.00 €
Get 27 / Get 31.....	5.00 €
Calvados	5.00 €
Marc de Bourgogne	5.00 €
Chartreuse	5.00 €
Cognac	5.00 €
Shooter (Vodka Tagada, Vodka Banane, Vodka Carambar)	3.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Carte des Vins

Coupe

Btle 75 cl

Les Bulles en Effervescence ...

Crémant de Bourgogne (Domaine BEROUJON-Salles) 6.00 € 29.00 €

♥ Beaujolais Pétillant Rosé (Domaine BEROUJON-Salles) 6.00 € 28.00 €

Verre (12 cl) Pichet (25 cl) Pot (46 cl) Btle (75 cl)

Vins Rouges

BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages (Domaine Monternot - Blacé) 4.50 € 8.00 € 13.00 €

Beaujolais Villages Vieilles Vignes (Domaine Croifolie - Salles) 24.00 €

Juliéna (Domaine de la Côte de Berne – Blacé) 26.00 €

Moulin à Vent (Domaine de la Côte de Berne – Blacé) 28.00 €

Brouilly (Domaine Béroujon – Salles) 27.00 €

Saint Amour (Domaine Bergeron – Emeringes) 29.00 €

Fleurie (Domaine Bergeron – Emeringes) 29.00 €

COTES DU RHÔNE

Saint-Joseph (Cave Saint-Désirat) 6.50 € 13.00 € 19.00 € 35.00 €

Côte Rôtie (Domaine Bonnefond - Ampuis) 59.00 €

BOURGOGNE

Mercurey (Domaine Ducal) 34.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Verre Pichet Pot Btle
(12 cl) (25 cl) (46 cl) (75 cl)

Vins Blancs

BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages (Domaine Lathuilière - Vaux) 4.50 € 8.00 € 13.00 € 25.00 €

Beaujolais Blanc (Domaine du Breuil – Salles Arbussonnas) 23.00 €

BOURGOGNE

Saint Véran (Domaine Guerrin - 71) 5.50 € 10.00 € 18.00 € 31.00 €

Chablis (Domaine La Chablisienne) 37.00 €

Verre Pichet Pot Btle
(12 cl) (25 cl) (46 cl) (75 cl)

Vins Rosés

BEAUJOLAIS

Beaujolais Rosé (Domaine BEROUJON- Salles) 4.50 € 8.00 € 13.00 €

CÔTES DU ROUSSILLON / CAMARGUE

Sable de Camargue « Pink Flamingo » Bio 19.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Découvrez nos 2 autres Adresses



Le Savigny

HOTEL *** SPA

**Hôtel de 15 chambres et 1 suite - Spa Cinq Mondes ouvert à tous
Piscine – Sauna – Hammam – Bain Nordique – Cabines de Massage
(69460 BLACE)**



Les Pierres Dorées

HOTEL *** RESTAURANT PISCINE

**Hôtel de 21 chambres et 1 suite – Restaurant – Terrasse - Piscine
(69480 AMBERIEUX)**