



La Benoîte

RESTAURANT DES VIGNES

Bienvenue

Nous vous accueillons le Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi

Midi et soir et le Dimanche midi.

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 : Julien Bontus



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 €
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 €

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

Carte & Menus

Pour Commencer : Les Entrées

Haddock en carpaccio, betteraves et granny-smith	15€
L'œuf de poule mollet servi tiède, vinaigrette et crémeux de butternut	12€
Escargots en velouté parmentier, confit d'échalotes	14€
Royale de parmesan aux copeaux de jambon cru & champignons de Paris bouillon de volaille tranché à l'huile d'olives des Baux de Provence	13€

Pour Continuer : Les Plats

Dos de cabillaud pané cèpes noisette, ragoût de lentilles vertes du Puy	18€
Suprême de Pintade Croustillant Salsifis Confit au Jus de Volaille	15€
Pagre juste cuit à la fleur de sel, poireaux brûlés et hollandaise citrons verts	21€
Filet de Bœuf Céleri Cuit en croûte de Sel	24€

Menu Enfants

13.00 €

Pièce de Bœuf ou Poisson du Moment
et ses pommes Rattes
Dessert du Moment

Menu Gourmet à 32 €

(Avec fromage + 4 €)

Royale de parmesan aux copeaux de jambon cru et champignons de Paris, bouillon de volaille tranché à l'huile d'olives des Baux de Provence

Ou

L'Œuf de poule mollet servi tiède, vinaigrette et crémeux de butternut

Dos de cabillaud pané cèpes noisettes, ragoût de lentilles vertes du Puy

Ou

Suprême de Pintade Croustillant Salsifis Confit au Jus de Volaille

Dessert au Choix

Menu Gourmand à 42 €

Escargots en velouté parmentier, confit d'échalotes

Ou

Haddock en carpaccio, betteraves & granny-smith

Pavé de Flétan Blanc, Poireaux Brulés, Crème Aigre aux Œufs de Poissons

Ou

Filet de Bœuf Céleri Cuit en croûte de Sel

La cervelle des canuts de la Benoitte

Dessert au Choix

Pour Finir en Beauté : Les Desserts

La cervelle des Canuts de la Benoitte	4.00€
Le travail de texture autour des agrumes	11.00 €
Le crémeux chocolat cœur de noisettes	11.00 €
La tarte façon tatin	11.00 €

Les Fines Gouttes 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, Vodka Réglisse).....	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 Bérroujon – 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)**