

A PARTAGER

Plusieurs petits hors d'oeuvre à choisir pour débiter le repas

| | |
|--|----|
| PIMENTS DOUX GRILLÉS Croque au sel | 13 |
| ASPERGES VERTES AU GRILL Stracciatella, poutargue | 26 |
| OEUF SOUS LA CENDRE Champignons des bois Emulsion de parmesan | 29 |
| COMME UN TARAMA Oeufs de cabillaud fumés Toasts au feu de bois | 16 |
| THON ROUGE EN CARPACCIO Agrumes, vinaigre fumé | 28 |
| OS À MOELLE Viennoise d'herbes fraîches | 18 |
| JAMBON DE BOEUF de Buey | 23 |
| FINGERS CROUSTILLANTS De pastrami et d'autres ribs fondants au cheddar | 25 |
| TERRINE DE FOIE GRAS de canard des Landes grillé | 36 |
| CARBONARA De calmars sauvages | 29 |

SIGNATURE

CUIT SUR LA BRAISE

| | |
|---|----|
| SAUMON LABEL À LA BRAISE tranché en aigre-doux Légumes | 38 |
| LANGOUSTINES DE BRETAGNE SUR LA BRAISE Sauce Vierge | 56 |
| BURGER Frites | 28 |
| BAVETTE Angus d'Aberdeen | 36 |
| ENTRECÔTE DE BOEUF D'IRLANDE les 300 gr | 48 |
| FILET DE BOEUF Pommes grenailles, Sauce Béarnaise | 70 |
| BOEUF DE NORMANDIE grade 6/7 <i>Côte</i> les 100 gr | 16 |
| BOEUF D'ABERDEEN grade 8/9 <i>Côte</i> les 100 gr | 18 |
| BOEUF NOIRE DE BALTIQUE grade 8/9 <i>Côte</i> les 100 gr | 19 |
| BOEUF DE BARROSA grade 7/8 <i>Côte</i> les 100 gr | 25 |
| BOEUF DE SIMMENTAL DE LA FORÊT NOIRE grade 8/9 <i>Côte</i> les 100 gr | 27 |
| BOEUF BLONDE DE GALICE grade 7/8 <i>Suivant découpe</i> les 100 gr | 28 |
| BOEUF PRIME ANGUS D'ARGENTINE grade 9/00 <i>Entrecôte</i> les 100 gr | 30 |
| BOEUF CREEKSTONE PRIME ANGUS grade 9/00 <i>Côte</i> les 100 gr | 32 |
| T-BONE DE BOEUF CREEKSTONE PRIME ANGUS les 100 gr | 40 |

UN PEU PLUS

| | |
|---|----|
| POMMES PONT-NEUF | 9 |
| POMMES GRENAILLES | 10 |
| MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE | 12 |
| LÉGUMES RETOUR DES JARDINS | 12 |
| FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS | 20 |
| MESCLUN | 9 |
| ÉPINARDS AU BEURRE NOISETTE | 9 |
| SAUCE BÉARNAISE | 6 |
| SAUCE POIVRE | 6 |
| SAUCE HERBACÉE LÉGÈREMENT PIQUANTE | 6 |

FROMAGE

| | |
|--|----|
| Tomme d'Estive par XAVIER de Toulouse | 16 |
|--|----|

DESSERTS

| | |
|---|----|
| FRAISES, FRAMBOISES AU NATUREL Emulsion vanille | 26 |
| CHURROS Sauce chocolat | 12 |
| GLACE VANILLE Cacahuètes caramélisées | 14 |
| ANANAS à la broche Vanille Piment Glace citronnelle | 17 |
| GRATIN DE CHOCOLAT pure origine "Cuba" pour 2 Par pers. 18 Glace banane - citron vert | |
| DÉGUSTATION de glaces 22 Vanille, pistache, framboise, fromage blanc | |

SANDWICHS DE LA SEMAINE

disponible au déjeuner

| | |
|--|----|
| SANDWICH Pastrami Moutarde de Düsseldorf Salade | 24 |
| SANDWICH Ribs fondant Cheddar Salade | 24 |

MENUS

| | |
|--|--------------|
| MENU SIGNATURE pour 2 personnes | Par pers. 74 |
|--|--------------|

| | |
|--|--|
| CARBONARA de calmars sauvages | |
| DOUBLE ENTRECÔTE DE BOEUF D'IRLANDE Sauce poivre | |
| GRATIN DE CHOCOLAT pure origine "Cuba" Glace banane - citron vert | |

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euro, service compris - Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande

Origines des viandes : Boeuf de Normandie : France - Boeuf Blonde de Galice : Espagne - Boeuf Irlandais : Irlande - Boeuf d'Argentine : Argentine
Boeuf Noire de Baltique : Pologne, Allemagne - Boeuf Prime Angus : USA - Boeuf Barrosa : Portugal - Boeuf de Simmental : Allemagne - France - Hampe : Irlande
Foie gras : France - Jambon de boeuf : Espagne - Os à moelle : France, Pologne - Poitrine de cochon : Espagne

Le grade correspond à notre appréciation du gras pour chaque viande