LE JOURNAL DE L'AUTHENTIK

NOS VIANDES À LA BRAISE *à partager... ou pas !*

LA JERSIAISE

Viande française bien rouge, persillée, tendre et gouteuse.

La Côte pour 2 personnes	83€
Le L Bone pour 1 personne	44€
Le L Bone pour 2 personne	60€

LA SIMMENTAL DE BAVIÈRE

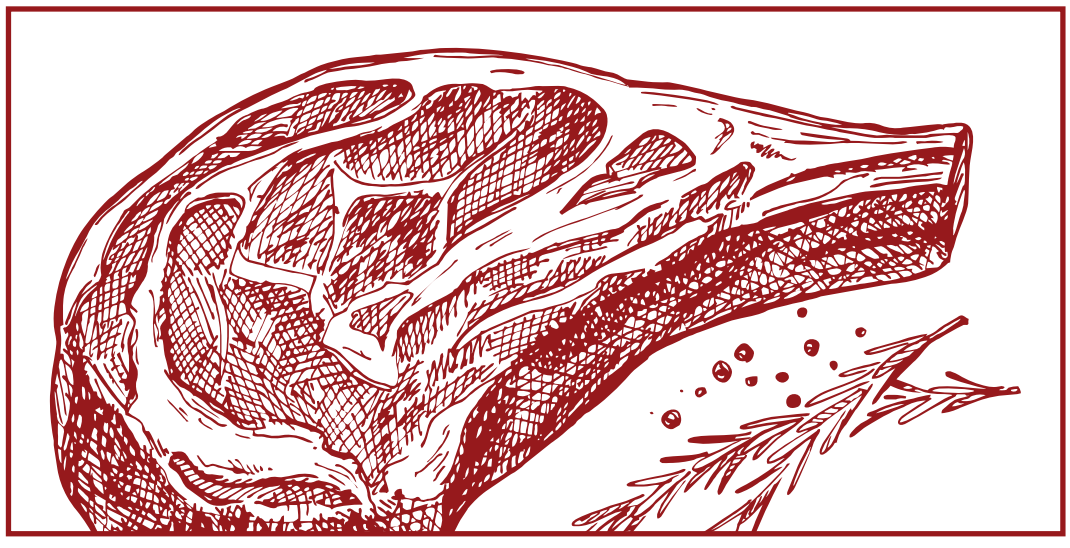
Sa caractéristique première est son grain de viande naturellement persillé grâce à une alimentation riche en houblon

La Côte pour 2 personnes	75€
Le L Bone pour 1 personne	38€
Le L Bone pour 2 personne	56€

LA NOIRE DE BALTIQUE

Grâce à une alimentation à l'herbe grasse du Nord des pays Nordiques durant des années, retrouvez une viande très persillée aux nôtes de cajou. Le persillage est alors généreux, procurant à la viande un goût inimitable.

La Côte pour 2 personnes	79€
Le L Bone pour 1 personne	42€
Le L Bone pour 2 personne	58€



Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes à la braise

Les pièces de viande de notre cave d'affinage proviennent du dos de l'animal - train de côte et contre filet - et sont cuites sur l'os. Nous vous conseillons la cuisson du chef, qui ajuste la cuisson de la viande en fonction de son persillée et de son affinage.

LES PLANCHETTES

Planchette de charcuterie	15€
Du Haut-Doubs	
Secreto n°7	17€
Viande de boeuf maturée et marinée au gin	
Pâté en croute	18€
Façon oreiller de la Belle Aurore (300gr)	

LES ENTRÉES

L'os à la Möëlle gratiné à la fleur de sel	13€
Croûte aux champignons et morilles	13€
La douzaine d'escargots en croquilles	14€
Le pâté en croute Belle Aurore *150gr*	11€
Le foie gras de canard	14€

La Selection DU MOMENT

La Côte de boeuf
pour 2 personnes

69€

VOTRE AVIS EST IMPORTANT POUR NOUS !

Vous souhaitez partager votre expérience ? Nous sommes toujours en quête d'amélioration, aidez nous en donnant votre avis...

LES SPÉCIALES

Le Magret de Canard (350gr)	26€
La Noix d'Entrecôte d'Uruguay (250gr)	27€

LE POISSON

Poisson du moment	26€

LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Une cuisson qui préserve la texture, les saveurs et les bienfaits des aliments

LE RIB'S DE BOEUF (500gr)	29€
LE RIB'S DE PORC (600gr)	25€
LA COTE DE VEAU (450gr)	34€
L'ÉPAULE D'AGNEAU (300gr)	28€
L'ÉCHINE DE COCHON (250gr)	23€

FONDUE FAKTORY

LES FONDUES 3 FROMAGES

La Classique	19,00/pers.
La Tomate	19,00/pers.
La Truffe	24,00/pers.

accompagnée de salade verte

Assiette de charcuterie	7,50/pers.

LES FONDUES BOURGUIGNONNES

Bœuf	22,00/pers.
Bœuf, poulet	24,00/pers.
Bœuf, poulet, canard	26,00/pers.

huile de pépins de raisins, avec frites et salade

Supplément viande : Boeuf ou Poulet (120gr)	8,00

LA FONDUE BRESSANE

Poulet	22,00/pers.

Poulet, jaune d'oeuf, chapelure, huile de pépins de raisin, accompagnée de frites et salade verte

Le Menu Enfants

Jusqu'à 10 ans

Jus de pomme, jus d'orange ou pepsi
Émincé de viande, frites
Glace 11,00

LE COIN DES DOUCEURS

LE FROMAGE

Ardoise 3 fromages	9€

LES DESSERTS

Le Chariot à desserts	8€

LES GLACES 1b : 2,5€ - 2b : 4,5€

Chocolat, pistache, citron, menthe pastille, framboise, vanille, café, myrtille, double crème meringue