

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€

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

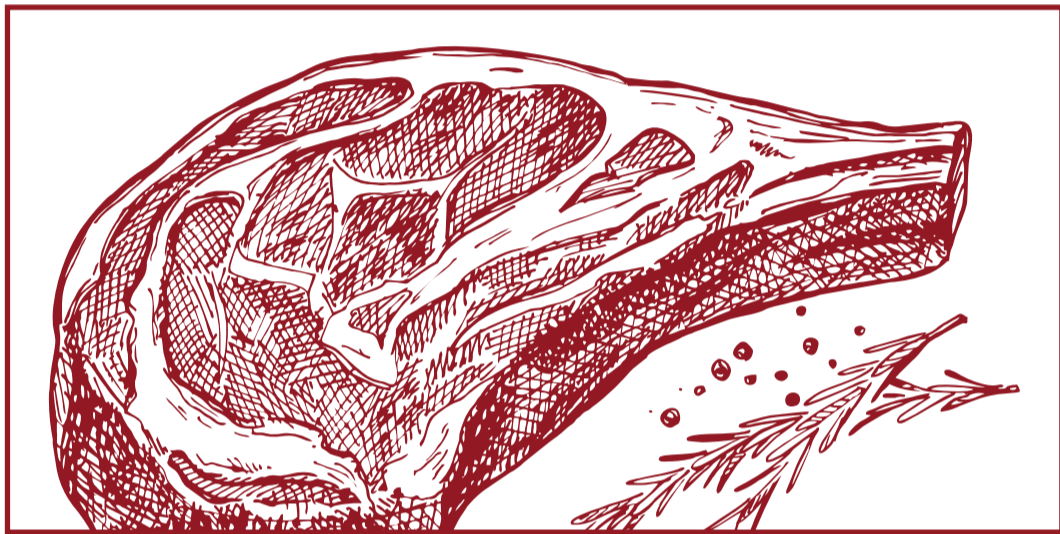
75€

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 notes de cajou. Le persillage est alors généreux, procurant à la viande un goût inimitable.

La Côte pour 2 personnes

79€



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.

À PARTAGER..

La petite boîte de Sardines	9€
Ramon Pena	
La petite boîte de Ventreche de Thon	9€
Ramon Pena	
Le Saltufo	9€
Saucisson à la truffe et au parmesan	
La Planchette de charcuterie	15€
Du Haut-Doubs	
Le Secreto n°7	17€
Viande de boeuf maturée et marinée au gin	

LES ENTRÉES

L'os à la Mœlle gratiné à la fleur de sel	13€
Croûte aux champignons et morilles	13€
La douzaine d'escargots en croquilles	14€
Le Carpaccio de boeuf Holstein	17€
Maturé et fumé	

La Sélection DU MOMENT

La Côte de boeuf pour 2 personnes
83€

VOTRE AVIS EST IMPORTANT POUR NOUS !



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

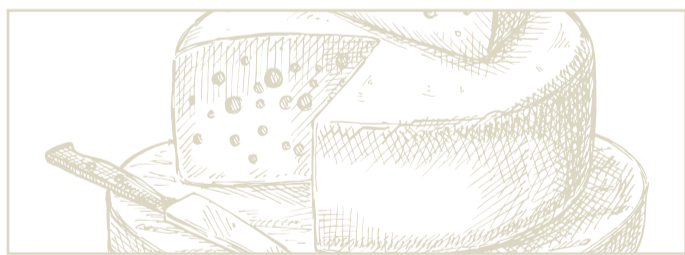
NOS SUGGESTIONS

Le Magret de Canard (350gr)	26€
La Noix d'Entrecôte d'Uruguay (250gr)	27€
Poisson du moment	26€
Le Carpaccio de boeuf Holstein	25€
Maturé et fumé, servi avec des frites et salade	

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€
LE PALERON DE VEAU (300gr)	26€
L'ÉPAULE D'AGNEAU (300gr)	28€
L'ÉCHINE DE COCHON (250gr)	23€



LA FONDUE BOURGUIGNONNE

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

Viandes crues à tremper dans de l'huile bouillante. Nos fondues à base de viandes sont accompagnées de frites et salade verte.

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

LA FONDUE BRESSANE

Poulet	22,00/pers.
--------	-------------

Morceaux de poulet crus à tremper dans de l'huile bouillante, avec du jaune d'oeuf et de la chapelure. Nos fondues à base de viandes sont accompagnées de frites et salade verte.

FONDUE FAKTORY

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes

LA FONDUE FROMAGE

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

Mélange de fromage avec du vin blanc, accompagné de salade verte. (*la fondue à la tomate peut être préparée sans vin)

Assiette de charcuterie 7,50/pers.

Le Menu Enfants

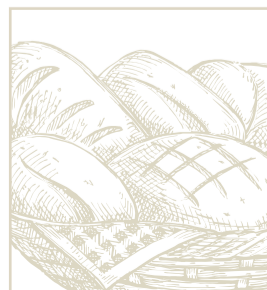
Jusqu'à 10 ans

Jus de pomme, jus d'orange ou peps

Poulet & frites

Glace

11,00



LE COIN DES DOUCEURS

LE FROMAGE

Ardoise 3 fromages	9€
--------------------	----

LES DESSERTS

Le Chariot à desserts	8€
-----------------------	----

LES GLACES

1 boule : 2,5€ | 2 boules : 4,5€

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