

L'AUTHENTIK

LES ENTRÉES

Jambon persillé	11€
Os à la Möëlle gratiné à la fleur de sel	13€
Croûte aux champignons et morilles	13€
Douzaine d'escargots en croquilles	14€
Pâté en croûte de saumon et légumes	13€
Terrine de riz de Veau (servie tiède)	15€
Carpaccio de boeuf Holstein	17€

Maturé et fumé

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.

supplément frites +4€

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

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 BLACK PEARL

Issue de la région des milles lacs de Pologne, elle possède un délicat persillage caché au cœur d'une chair délicate

La Côte pour 2 personnes 83€

La Sélection DU MOMENT

La Côte de boeuf pour 2 personnes 79€

La nouveauté À NE PAS MANQUER

L'Andouillette de Veau

600gr

29€

LES SUGGESTIONS À PARTAGER..

Le Magret de Canard (350gr) 26€

La Noix d'Entrecôte d'Uruguay (250gr) 27€

Le Poisson du moment 26€

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 PLATS FROIDS

Accompagnés de frites et salade

Tataki de thon 26€

Sauce soja sesame

Tartare de boeuf 23€

Coupé au couteau, moutarde, cornichons, câpres, parmesan et sauce soja

Tartare de veau aux noix 25€

Huile de noix cornichons citrons

Le Carpaccio de boeuf Holstein 25€

Maturé et fumé

VOTRE AVIS EST IMPORTANT POUR NOUS !



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

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 POITRINE DE COCHON.....23€

FONDUE FAKTORY

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes

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.

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)

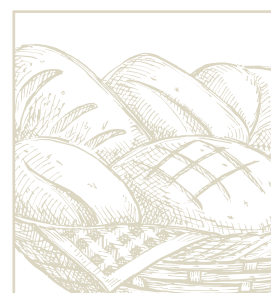
Assiette de charcuterie 7,50/pers.

Le Menu Enfants Jusqu'à 10 ans

Jus de pomme, Pepsi ou 7 Up

Poulet & frites

Glace 11,00



DESSERTS

Le Dessert du jour 8,00€

La Tarte du jour 8,00€

Le Tiramisu 8,00€

La Crème brûlée 8,00€

La Mousse au chocolat 8,00€

Le Café gourmand 9,50€

L'Irish Coffee 9,50€

LE FROMAGE

Ardoise 3 fromages 9,00€

LES GLACES

1 boule : 2,9€ | 2 b. : 4,9€ | 3 b. : 6,9€

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