

STARTERS

LES PLANCHETTES

Le trio de chiffonade (160gr)	12€
Secreto, viande de boeuf sechée et marinée dans le gin	19€

MENU ENFANT

11,00

Jusqu'à 10 ans

Jus de pomme, jus d'orange ou pepsi
Steack haché, pommes de terre
Pot de glace

LES ENTRÉES


Soupe à l'oignon gratinée	9€
Los à la Möëlle gratiné à la fleur de sel	9€
Le foie gras maison & son pain grillé	14€
Le saumon fumé & son pain grillé	14€
Carpaccio de boeuf Holstein mûré & fumé	16€
Demi langouste de Cuba au beurre persillé	29€



CUISINE À LA BRAISE

L'AUTHENTIK

LES VIANDES - À PARTAGER... OU PAS !

Légende : Viande disponible Viande non disponible  Pour 2 personnes

LA PLUMA DE PORC IBÉRIQUE


Origine : Péninsule Ibérique
Caractérisée par sa tendreté et son fondant, un équilibre parfait entre la viande et sa graisse.

Morceau +/- 300gr 29€

L'AUBRAC

Origine : Aubrac
Viande de très haute qualité aux saveurs prononcées.

L'entrecôte +/- 300gr 29€

La côte de Boeuf mûrée +/- 900gr  85€


RIOPLATENSE

Origine : Argentine
Un morceau de qualité caractérisé par un goût puissant et une incroyable tendreté.

Le faux-filet +/- 300gr 25€

LA NORMANDE

Origine : France
Race Française avec le plus de régularité en persillage, particulièrement adaptée à la maturation sur l'os.

La côte de Boeuf +/- 900gr  69€

La côte de Boeuf mûrée +/- 900gr  79€

LA WAGYU


Origine : Australie
 Chuck Flap +/- 200gr 49€

LA LIMOUSINE

Origine : France
 L'Entrecôte +/- 300gr 29€

LA BLACK PEARL

Origine : Région des mille lacs
Une viande persillée, très tendre, aux notes douces.


La côte de Boeuf +/- 900gr  79€


La côte de Boeuf mûrée +/- 900gr  85€

L'HEREFORD

Origine : Comté du Herefordshire
Une viande délicate et persillée.


L'Entrecôte +/- 300gr 29€

La côte de Boeuf +/- 900gr  79€

La côte de Boeuf mûrée +/- 900gr  89€

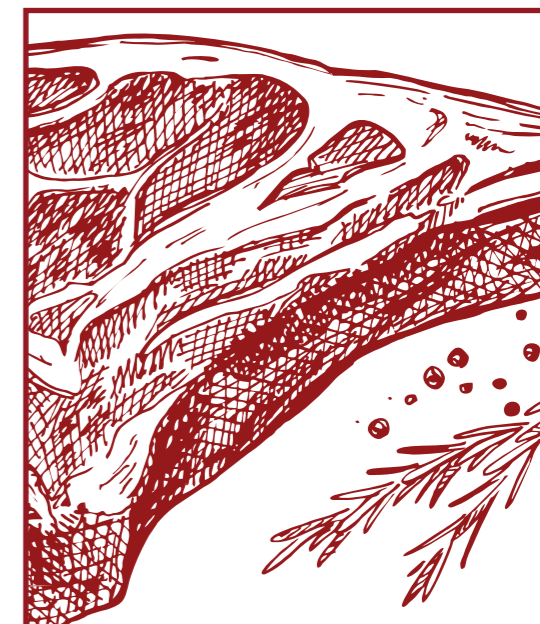
LA GALICE

Origine : Espagne
Une viande très persillée, forte concentration en graisse, goût épicé et salin.

La côte de Boeuf mûrée +/- 900gr  85€

NOS POISSONS

Le poisson du jour	29€
La brochette de Gambas	24€



À PARTAGER

Les légumes de saison braisés	6€
-------------------------------	----

LE FROMAGE

Ardoise 3 fromages	9€
Ardoise 4 fromages	11€

LES DESSERTS

8€

La vitrine à dessert
Le soufflé glacé By Donat
Le nougat glacé By Donat

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre et légumes à la braise