

CLONE

POUR COMMENCER

VELOUTÉ HIVERNAL DU MOMENT WINTER SOUP OF THE MOMENT	12
SPICY SHRIMP TOAST SHIMP TOAST	18
OS À MOELLE À LA BRAISE BRAISED MARROW BONE	17
TATAKI DE SAUMON DE NORVÈGE NORVEGIAN SALMON TATAKI	15
CECINA DE LEON IGP - BOEUF DE GALICE GALICIAN BEEF CECINA	13
JAMBON IBERICO CEBO 30 MOIS D’AFFINAGE IBERICO HAM, AGED FOR 30 MONTHS	18

LES PLATS

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS (300G) , JUS DE VIANDE BEEF KNUCKLE (300G) AND ITS JUICE	30
FILET DE BOEUF HOLSTEIN ROSSINI MATURÉ 30J (250G) , JUS DE VIANDE ET PURÉE DE POMME DE TERRE AGED 30-DAY HOLSTEIN ROSSINI BEEF FILLET, MEAT JUS AND MASHED POTATOES	45
FILET DE TURBOT BRAISÉ , JUS DE VIANDE, PURÉE DE POMME DE TERRE ET PICKLES (250g) TURBOT FILET, MEET JUICE AND MASHED POTATOES	30
CHEESE BURGER CHAROLAIS , POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE VIANDE (100g) CHAROLAIS CHEESE BURGER AND ITS JUICE	22
COEUR DE CÔTE DE COCHON , SAUCE GRIBICHE, PIMENT JALAPENOS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE PORK CHOP HEART, GRIBICHE SAUCE, JALAPENOS AND MASHED POTATOES (300g)	23
GNOCCHI DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE POTATO GNOCCHI WITH TRUFFLE CREAM	25

À PARTAGER PRIX AU KILO	
CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE FRAICHE ET JUS DE BOEUF	90
CÔTE DE BOEUF BRUNE DES ALPES FRANÇAISE 30 JOURS ET JUS DE BOEUF	110
CÔTE DE BOEUF NORMANDE FRANÇAISE 25 JOURS ET JUS DE BOEUF	125
CÔTE DE BOEUF BLACK GOLD POLOGNE 40 JOURS ET JUS DE BOEUF	140
CÔTE DE BOEUF MINOTA ESPAGNE 25 JOURS ET JUS DE BOEUF	140
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA DE GALICE 30 JOURS ET JUS DE BOEUF	150
T-BONE DE BOEUF HOLSTEIN FRANCAIS 20 JOURS ET JUS DE BOEUF	120
RIBS DE BŒUF CONFITS 8H ET SAUCE BARBECUE	78
ÉPAULE D’AGNEAU CONFITE 8H ET JUS DE VIANDE	88
PÊCHE DU JOUR À LA BRAISE	PRIX AU KILO
2 garnitures incluses/ 2 sides included	

PLAT ENFANT DISPONIBLE SUR DEMANDE 16€

LES GARNITURES (5€ en supplément)

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
Mashed potatoes

POMMES DE TERRE GRENAILLE
Baby potatoes

LÉGUMES GRILLÉS À LA BRAISE
Grilled vegetables

SALADE VERTE
Salade

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE

10

CRÈME BRULÉE

CREME BRULE

10

À PARTAGER

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CHANTILLY

FRENCH BRIOCHE, SALTED BUTTER CARAMEL AND WHIPPED CREAM

16

SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON CELLERIER

CHEESE SELECTION BY LA MAISON CELLERIER

18

SAINT MARCELIN ENTIER PAR LA MAISON CELLERIER

10