

MENU DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR	17
ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ	25
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	31

ENTRÉES:

GASPACHO DE PASTÈQUE, CROUTON À L'AIL, BALSAMIQUE ET HERBES FRAICHES

PAN CON TOMATE, JAMBON IBÉRIQUE 30 MOIS, HUILE VERTE

PLATS:

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, POMMES DE TERRE GRENAILLES

POISSON DU JOUR BRAISÉ, LÉGUMES DU SOLEIL, SALSA POIVRON

BRUSCHETA, TOMATE, RICCOTTA ET BASILIC

SUGGESTION: (HORS MENU)

OS À MOELLE À LA BRAISE, BEURRE AIL ET PERSIL 17

CECINA DE BOEUF DE GALICE 15

FAUX-FILET DE BOEUF, POMME DE TERRE GRENAILLE ET JUS DE VIANDE 30

LES FROMAGES:

SELECTION DE FROMAGES, par la Maison Cellierier 11

DEMI SAINT MARCELIN, par la Maison Cellierier 6

DESSERTS:

COOKIE AU CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ NOISETTE, ET GLACE VANILLE DE BOURBON

PAVLOVA VERVEINE ET FRAISE, GLACE FRAISE

PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER

PRIX AU KILO

CÔTE DE BOEUF HOLSTEIN FRANÇAISE 45 JOURS ET JUS DE VIANDE 115

CÔTE DE BOEUF MONTBÉLIARDE FRANÇAISE 30 JOURS ET JUS DE VIANDE 120

CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA ESPAGNOL 45 JOURS ET JUS DE VIANDE 150

T-BONE DE BOEUF HOLSTEIN FRANÇAIS 45 JOURS ET JUS DE VIANDE 120

RIBS DE BOEUF FRANÇAIS CONFIT 8H ET SAUCE BARBECUE 78

PÊCHE DU JOUR À LA BRAISE SELON ARRIVAGE

2 garnitures incluses/ 2 sides included

Prix en euros TTC - viandes origines UE - service et taxes comprises