

Nos charcuteries

A partager



CHARCUTERIE DU MONDE 11 € / XL 19 €

Jambon blanc truffé, jambon cru de porc Pata Négra, picanha sashi de bœuf et cecina de bœuf Wagyu



Entrées



OS A MOELLE 9 €

Pain au barbecue et fleur de sel. 10 minutes de cuisson.

CEVICHE DE DAURADE 11 €

Daurade mariné dans un jus acidulé et salsa à la tomate

PASTRAMI DE BOEUF 12 €

Poitrine de boeuf fumée, marinade de poivre et épices, oignons caramélisés, pickles de cornichons et pain de mie.

CAMEMBERT EN BOITE 13 €

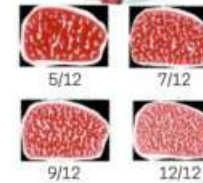
Camembert rôti au barbecue, pain à l'ail noir, patate douce et noix.

Nos plats

Le persillage



Il indique le degré d'infiltration de graisse se trouvant au sein même du tissu musculaire. En général, un persillé élevé rend la viande plus tendre, fondante, savoureuse et, aussi, plus riche en graisse. Lors d'une cuisson, cette graisse supplémentaire permet de cuire la viande dans son propre gras. Le persillage est noté sur 12.



BŒUFS SELECTIONNÉS



NOIX D'ENTRECÔTE 250G 34 €

NOIX D'ENTRECÔTE 400G 47 €

C'est le cœur de l'entrecôte. Pièce noble avec un bon gras. Origine Argentine Angus. Persillage 6/12



PICANHA 250G 30 €

Appelé aussi le magret de boeuf. Pièce avec un bon gras. Origine Portugal Minhota. Persillage 6/12



BAVETTE 250G 23 €

Origine Irlande Hereford. Persillage 3/12



ENTRECÔTE 250G 25 €

Origine Allemagne Simmental. Persillage 4/12

BŒUFS MATURÉS



La viande est maturée pendant minimum 30 jours dans une cave dédiée et recouverte de sel de l'Himalaya. Elle permet d'obtenir une viande très tendre mais aussi de libérer les arômes et les saveurs de la pièce.

FAUX FILET MATURÉ 250G

Origine France, race selon arrivage. Persillage 7/12

34 €

PICANHA MATURÉE 250G

Origine Allemagne Simmental. Persillage 8/12

38 €



BŒUFS D'EXCEPTIONS WAGYU



YAKINIKU 100G **55 €**

Tendreté exceptionnelle ! Elevé au Japon avec les méthodes artisanales et traditionnelles. Le wa-gyu, est une viande unique, caractérisée par son persillage intense. Il bénéficie d'un persillage intense et équilibré. L'élevage de boeuf wagyu est un art sacré, réputé à travers le monde. Origine Japon Kagoshima Wagyu. Persillage 12/12

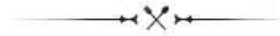


CHUCK FLAP WAGYU 100G **35 €**

C'est une découpe américaine issue des basses côtes dont le persillé est exceptionnel. Origine Australie Stone Axe Wagyu. Persillage 10/12



BŒUFS A PARTAGER, Découpés à votre table



COTE DE BOEUF MATURÉE 1KG

119 €

Un met aux saveurs exceptionnelles. Origine Espagne Galice. Persillage 8/12
pièce à partager



T-BONE 1 KG

109

Viande de caractère. Origine Finlande Noir de baltique. Persillage 7/12



ASSADO 1KG

80 €

Plat de côte en cuisson basse température et fumé sur le barbecue. Origine France Charolais. Persillage 5/12

CARPACCIOS



Avec parmesan, citron, basilic
et huile d'olive.

LE TRUFFÉ 19 €

Filet de boeuf (France) et truffe.

LE FUMÉ 20 €

Faux filet de boeuf (Pays bas) épicé et fumé au bois de hêtre.

LE MATURÉ 21 €

Picanha de boeuf (Allemagne) maturé au sel d'Himalaya.

LE WAGYU 26 €

Rumsteak de boeuf Wagyu (Australie)

TARTARES



Avec parmesan, câpre, oignon
et jaune d'œuf.

TARTARE AU COUTEAU 200G 22 €

Jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons. Origine France Rhône Alpes.

A LA MOELLE 25 €

Filet de boeuf (France) avec moelle de boeuf incorporé.



CUISSON BASSE TEMPERATURE



Nos viandes sont fumées et profitent de plusieurs heures de cuisson en basse température sur notre barbecue.

BRISKET DE BOEUF 300G 28 €

La poitrine de boeuf profite de 12 heures de cuisson afin de la rendre ultra-moelleuse. Origine USA Black Angus.

RIBS DE PORC 300G 28 €

Marinade au barbecue 6 heures de cuisson basse température. Origine France Rhône-Alpes.

SUGGESTIONS



BURGER 16 €

Steak haché de bœuf maison 150g (Origine France Rhône-Alpes). Pain aux céréales, salade verte, tomates, cornichon, oignons et cheddar.



PAVÉ DE BISON 150G 23 €

C'est une viande rouge. Elle ressemble à la viande de bœuf, mais offre un goût un peu plus prononcé et moins grasse. Origine Canada.

POULPE GRILLÉ 26 €

Avec persillade. Origine France.

CÉSAR 13.90 €

Nuggets de poulet maison, parmesan AOP et crudités.



Les garnitures et sauces



Compris dans les plats

Choix des garnitures

Frites maison et légumes de saison ou Garniture du moment et légumes de saison

Assortiment de sauces

Nos desserts

Les desserts



DÔME PRALINÉ FAÇON ROCHER 8 €

Mousse au praliné, croustillant aux noisettes et coque au chocolat au lait.

POMME CARAMEL 8 €

Comptée de pomme, mousse caramel et crumble aux amandes.

PAVLOVA FRAISE PISTACHE 8 €

Meringue française, fraise, crème pâtissière et mousse pistache.

PROFITEROLES 9 €

Choux maison, glace vanille, ganache chocolat et chantilly.

CAFÉ / THÉ GOURMAND 9 €

Nos 4 desserts en miniature