

## 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 €

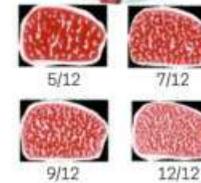
Camembert rôti au barbecue, pain à l'ail noir, patate douce et noix.

# 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

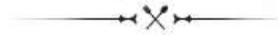


### CHUCK FLAP WAGYU 100G ..... 35 €

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 CAMEL** ..... 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