

## Menu

A partir du 26 Avril 2024

### A la Carte

#### **Entrée / Starter**

- Asperge Verte 15 €  
*Green Asparagaus*
- Ris de veau caramerisé sauce crustacé 25 €  
*Caramelized sweetbreads with shellfish sauce*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 30 €  
*Foie Gras Terrine with Raspberries*
- Tartare d'homard 30 €  
*Homard Tartare*

#### **Plat / Main Course**

**" Le chef vous propose la meilleure cuisson pour chaque viande."**

**Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de saison .**

**All dishes are served with seasonal vegetables .**

- Magret de Canard rôti 35 €  
*Roasted duck breast with truffle*
- Filet de Bœuf de Galice mûré 40 €  
*Beef Tenderloin from Aubrac*
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais 80 €  
*Japanese WAGYU Beef Rib eye* □
- **Côte de Bœuf de Galice mûrée 50 jours pour 2 pers.** 65 €  
*50 days aged Galician Beef Rib for two persons* **Par Personne**
- Poisson du jour selon arrivage 40 €~  
*Fish of the day*

#### **Fromage / Cheese & Dessert**

- Sélection de Fromage 15 €  
*Cheese Plate*
- Terrine de Chocolat Valrhona 15 €  
*Chocolate Terrine*
- Desserts du Jour 15 €  
*Today's Dessert*

## Menu dégustation 70€

### **Tasting Menu**

- Amuse-Bouche  
*Small-sized Hors d'Œuvre*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises  
*Foie Gras Terrine with Raspberries*
- Ris de veau caramerisé sauce crustacé  
*Caramelized sweetbreads with shellfish sauce*
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours)  
*Aged (30 jours) Galician Beef filet*
- **Ou**
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais +25€  
*Japanese WAGYU Beef rib eye*
- Dessert du Chef  
*Chef's Dessert*

**Ce menu est servi à l'ensemble de la table**

**Available for the entire table only**



**Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.**

**All our dishes are homemade.**

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne, Irlande ou Japon

*La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.*

## **Menu Enfant 20€**

### ***Kids Menu 20€***

- Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes  
*Beef Steak with Potato & Vegetables*
- Petit Dessert (Chocolat)  
*Mini-Chocolate*
- Jus de Fruit d'Alain Milliat  
*Fruit juice*

## **Menu Déjeuner 40€**

### ***Lunci Menu 40€***

Petit velouté du jour+pièce de Bœuf+ Petit Dessert

*Small starter of the day + piece of Beef + Small Dessert*

*Vertus*

**Restaurant à Viande**

12h00 - 14h00 / 19h30 - 23h00

(Dernière heure  
d'arrivée)

(Dernière heure  
d'arrivée à 21h)

**Ouvert : du mardi au samedi**

**(Sauf certaines dates)**

**Réservation**

01 41 31 24 08

[www.restaurant-vertus.fr](http://www.restaurant-vertus.fr)