



L'HISTOIRE ANGUS & BACCHUS

Angus & Bacchus c'est l'histoire de deux amis passionnés de gastronomie, de bons vins et de bonnes viandes qui se retrouvent à partager une épaule d'agneau aux épices cuite 7h dans le ricecooker d'un studio étudiant. Délecté de ce festin de fortune, une idée fuse :

- Hugo : « Mon pote, t'es cuisinier, c'est trop bon ce que tu prépares, viens on crée un restaurant !?! »
- Fabio : « Non, on n'y arrivera pas »

C'était une idée folle, proposer des produits de très haute qualité, un sourcing proche de ses producteurs, la convivialité d'un repas entre amis distribué à un prix raisonnable, c'est fou, herculéen, impossible même pour deux jeunes très motivés.

1 ans plus tard... -« Mon pote, viens on crée un restaurant »...

2 ans plus tard... -« Mon pote, viens on crée... »

3 ans plus tard... -« Mon pote... » - « Bon on essaye, mais tu sais comment on fait toi ? ».

Quatre ans, des projets caduques et quelques formations plus tard, le top départ est lancé. Après avoir casté le meilleur du bœuf, déniché les vins au meilleur rapport qualité-prix de la région, créé une carte qui évolue au gré des saisons, c'est avec une immense joie que nous vous accueillons chez ANGUS & BACCHUS. Notre équipe investit son maximum pour vous offrir un moment hors du temps.

MENU DU MIDI

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI



FORMULE ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT : 19€
FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 25€

ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF 7

Accompagné de sa crème de légumes et de ses pickles

JAMBON DUROC 24 MOIS 7

Jambon cru ibérique affiné durant 24 mois

STRACCIATELLA CARCIOFI 7

Stracciatella accompagnée d'une brunoise d'artichaut, radis rose, crémeux d'artichaut basilic, pesto et croutons

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER 14

Bavette HEREFORD - IRLANDE

TARTARE 14

Taillé au couteau, accompagné de ses pickles et de sa sauce tartare

BURGER 15

+1€ sur le menu

Bun artisanal au blé français de la maison Littoral, haché de boeuf, cheddar, bacon et confit d'oignons

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT 8

CRÈME BRULÉE AUX PRALINES ROSES 8



LES PLANCHES

PLANCHE MIXTE	29
<i>Pour 3 personnes</i> Assortiment de charcuteries et de fromages	
PLANCHE DE CHARCUTERIES	19
<i>Pour 2 personnes</i> Jambon cru de boeuf ibérique, saucisson bellota, jambon blanc à la truffe et saucisson à la perche	
PLANCHE DE FROMAGES	16
<i>Pour 2 personnes</i> St Félicien, gorgonzola, comté, et confiture de cerises au piment d'espelette	

LES ENTRÉES

CARPACCIO MATURE	13
Carpaccio de faux filet maturé et fumé au bois de hêtre et condiments acidulés	
L'OS À MOÈLE	11
Bel os à moeule sur une tartine agrémentée de pickles, persillade et fleur de sel	
STRACCIATELLA CARCIOFI	10
Stracciatella accompagnée d'une brunoise d'artichaut, radis bleu, crémeux d'artichaut basilic, pesto frais et croutons	

LE BEEF BAR



CARTE

RUMSTEAK 35
WAGYU-AUSTRALIE
Portion d'environ 200g. Pièce exceptionnelle au fondant incomparable, et un goût de beurre noisette extraordinaire

FILET 30
CHAROLAIS - FRANCE
Portion d'environ 200g, pièce noble par excellence, extrêmement tendre

BAVETTE D'ALOYAU 19
HEREFORD - IRLANDE
Portion d'environ 200g, morceau réputé pour son caractère et sa jutosité

CHUCK FLAP 28
BLACK ANGUS - USA
Portion d'environ 200g, persillé de basse côte, réputé pour sa tendreté, son persillage et sa saveur intense

FAUX FILET 25
ARGENTINE
Portion d'environ 200g, goût subtile et fumé. Pièce fidèle à la réputation du boeuf argentin

ENTRECÔTE 33
ABERDEEN ANGUS - UK
Portion d'environ 300g, côte désossée, fameuse pour son persillage et son goût caractéristique

PIÈCES À PARTAGER

CÔTE D'ANGUS MATURÉE 120
IRLANDE - *pour 2 personnes*
Entre 1kg et 1.2kg de bonheur, pièce persillée et tendre dont le goût est développé grâce à une maturation d'au moins 45 jours

CÔTE DE BOEUF 75
CHAROLAIS - FRANCE *pour 2 personnes*
Pièce imposante d'environ 1,2kg, légèrement grasse et persillée avec une saveur robuste et prononcée

TOMAHAWK 90
ANGUS - IRLANDE *pour 2 personnes*
Portion entre 1kg et 1,2kg, découpe quebecoise imaginée pour une cuisson diffuse jusqu'au coeur de la pièce

SÉLECTION DÉGUSTATION 80
Pour 2 personnes
Sélection par le chef de trois pièces parmi les plus nobles de notre carte, selon saison à demander au serveur, environ 600g



TOUS NOS PLATS COMPRENNENT UNE GARNITURE ET UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX

LES PLATS



CARTE

TARTARE AU COUTEAU 19 HEREFORD - IRLANDE

Taillé directement dans la bavette, notre tartare est coupé minute, assaisonné avec soin sur des notes asiatiques gourmandes et iodées

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 18

Déclinaison de notre assiette de légume de saisons en grosse portion.

LE BIG BURGER DE BACCHUS 19

Bun artisanal au blé français de la maison Littoral, haché de boeuf, cheddar, bacon et confit d'oignons

Disponible en véggie avec une galette de légume, pomme de terre et épices faite maison.

LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES

Maison, recette du chef avec double cuisson

LES LEGUMES DE SAISON

Poireau confit, tombé de poireau au curry, stracciatella, huile verte et condiments.

DEUXIÈME GARNITURE +4

LES SAUCES

SAUCE TARTARE

Composée de mayonnaise, condiments et herbes fraîches

SAUCE ECHALOTTE

Sauce au vin rouge, jus de boeuf et échalotes longuement mijoté.

SAUCE CHIMICHURRI

Sauce argentine revisitée, à base de cerfeuil, de coriandre, d'huile d'olive, légèrement relevé au piment

SAUCE POIVRE

Sauce traditionnelle française à base de poivre

DEUXIÈME SAUCE +1.5



LES DESSERTS

MILLE FEUILLE FRAISE-BASILIC 11
Crème diplomate au basilic, coulis de fraise et fraise fraîche.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9
Nos desserts en petits formats, accompagnés de mignardises et de notre sélection de thés ou d'un café

ASSIETTE DE FROMAGES 9
Sélection de 3 fromages affinés

MOUSSE AU CHOCOLAT 8
Mousse onctueuse au chocolat 70%

CREME BRULÉE AUX PRALINES ROSES 8
Crème à base de pralines de Saint Génix, légèrement caramélisée