

CARTE

A PARTAGER OU PAS

Crémeux d'entrecôte de bœuf	29,00€
Faux filet de bœuf mature, texture fondante.	
Petites croquettes de bœuf	24,00€
Bœuf effiloché 12H, croûte croustillante sauce maison au pesto rouge	
Scampis en panure japonaise Panko	24,00€
Panure ultra-croustillante, sauce tartare maison	

PLATS

Burger de Wagyu A5	50,00€
Pain brioché, cheddar affiné, cecina de Wagyu et sauce BOS TAURUS	
Le duo de solettes meunière	32,00€
Beurre noisette, frites maison et salade croquante	
Lard braisé 24heures, cuisson basse température	26,00€
Fondant incomparable, purée au beurre de ferme, salade fraîche, tomates, câpres et béarnaise	
Tagliata de bœuf Irlandais 250gr	34,00€
mi-cuit, mi-cru, roquette, tomates semi séchées, balsamique de Modène IGP, vieux parmesan râpé	
Filet pur de Salers 250gr	41,00€
Tendreté absolue	
Côte à l'os de Salers, 1,200kg pour 2 personnes	120,00€
Origine d'Auvergne dans le Massif central en France	

Sauce au choix : Poivre concassé, béarnaise, roquefort ou archiduc 4,00€

Toutes les viandes sont accompagnées de crudités et de frites

Croquettes 4,00€

Supplément frites 2,50€

Supplément mayonnaise 1,00€

En amour comme en cuisine, ce qui est vite fait est mal fait.

En cas d'allergènes, merci de nous le faire savoir.

Nos viandes seront cuites bleues ou saignantes.

Les additions seront déposées à table pour maximum 23:30.

Nous n'acceptons qu'un seul paiement par table.

Nous demandons à nos convives de commander au moins un plat principal.