

CARTE

A PARTAGER OU PAS

| | |
|--|--------|
| Crémeux d'entrecôte de bœuf | 29,00€ |
| Faux filet de bœuf maturé, 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.