



LE BONAVIS

l'instinct de feu

“

Vingt-cinq ans d'histoire,
aujourd'hui, une identité affirmée.

Ici, le feu est un choix,
la braise est une signature,
le goût est une vérité.

Pas d'artifice,
pas de compromis,
seulement la maîtrise du feu.

Le Bonavis est un steakhouse.

100 % braise, rien d'autre.

”

**MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : ESPÈCES, CB, TICKET RESTAURANT, ANCV.
- CHÈQUES NON ACCEPTÉS -**

Les informations portant sur les allergènes sont disponibles à l'accueil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - Carafe d'eau gratuite - Prix nets, service compris.



LE BONAVIS

l'instinct de feu



Vins au verre - 12 cl

BLANCS

• The Pick Chardonnay - Australie	4€
Fruité & Rond	
• UBY 4 - Côtes de Gascogne	5€
Moelleux & Aromatique	
• Le Caillou Blanc - IGP Périgord	5€
Frais & Minéral	
• Macon « la Passée des Musiciennes » Benoit Lenoir	5€
Floral & Équilibré	

ROSÉS

• Gris Blanc - Languedoc	5€
Léger & Fruité	
• Côtes de Provence « 1840 » - Château du Rouët	6€
Élegant & Minéral	

ROUGES

• St-Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier - Loire	5€
Léger & Gourmand	
• Le Caillou Rouge - IGP Périgord	5€
Rond & Généreux	
• Coteaux de Narbonne - Gérard Bertrand - Languedoc	6€
Solaire & Ample	
• Côtes du Rhône Villages - Christophe Semaska	6€
Structuré & Chaleureux	

Les planches à partager

La planche du chef 19€

Trois charcuteries, deux fromages, des condiments.

À partager à deux ou trois, entre deux verres et mille rires.

« Généreuse, franche et gourmande, l'entrée en matière idéale pour ouvrir l'appétit avant la braise ».

Composez votre planche gourmande :

au moins 3 produits pour un vrai moment de partage à deux.

Beurre sur demande

Les charcuteries

• Jambon Serrano 18 mois	4€
« Affiné & Fondant à souhait »	
• Mortadella pistacchio IGP	4€
« Parfumée & Gourmande »	
• Coppa di Parma IGP	5€
« Fine & Légèrement épicee »	
• Saucisson sec Ibérique Bellota	4€
« Pur plaisir Espagnol »	

Les fromages

*Lait pasteurisé ou thermisé

• Tomme de Cambrai*	4€
« Douceur Locale »	
• Mimolette 1/2 vieille*	5€
« Saveur fruitée du Nord »	
• Tomme de brebis*	5€
« Doux & Typé »	



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Cocktails sans alcool - 8 €

- **Virgin Mojito** : Lyre's White Cane Spirit sans alcool, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier
- **Virgin Pina Colada** : Lyre's White Cane Spirit sans alcool, crème de coco & jus d'ananas
- **Sweet Fire** : Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert & grenadine



Cocktails signature

« Instinct de Feu » - 11 €

- **Rouge Braise** « Entre enfer & élégance »
Vodka, crème de mure, purée de fruits rouges, citron vert, jus de cranberry, Tabasco
- **Barbe Bleue** « Mystère glacé & tentation brûlante »
Gin, Curaçao bleu, citron vert, sirop de romarin, ginger beer

Mojitos & Co - 9 €

Version « Royal au Prosecco » - 12 €

- **Mojito Classique** « Classique Intemporel »
Rhum Blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier
- **Mojito Fruits Rouges** « Fruité & Rafraîchissant »
Rhum blanc, sucre de canne, purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, Perrier
- **Mojito Passion** « Exotique & Ensoleillé »
Rhum blanc, sucre de canne, fruits de la passion, citron vert, menthe fraîche, Perrier



Cocktails classiques - 10 €

- **Pina Colada** « Tropicale & Onctueuse »
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas
- **Sex on the Beach** « Fruité & Sulfureux »
Vodka, crème de Pêche, jus d'orange & cranberry
- **Cosmopolitain** « Vif & Glamour »
Vodka, Triple sec, citron vert, jus de cranberry
- **Negroni** « Amertume & Noblesse »
Gin, Martini rouge, Campari

Spritz « les bulles du feu » l'élegance Italienne

- **Spritz Classique** « Pétillant & Amer » 10 €
Aperol, Prosecco, Perrier
- **Spritz Limoncello** « Doux & Citronné » 10 €
Limoncello, Prosecco, Perrier
- **Spritz St-Germain** « Floral & Raffiné » 12 €
Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier



Gins 4 cl & Tonics

- **Tanqueray 43,1°** - Classique Intemporel 6 €
- **Bombay Sapphire 40°** - Signature Emblématique 7 €
- **Mare 42,7°** - Romarin, Basilic & Olive d'Espagne 8 €
- **Malfy Limone 41°** - L' Italie et ses citrons d'Amalfi 8 €
- **Amuerte Coca Leaf 43°** - Le Luxe Interdit 12 €
- **Fever Tree 20cl** 3 €

Tonic Water, Ginger Beer, framboise / rhubarbe, Ginger Ale



LE BONAVIS

l'instinct de feu



Bières

à la pression : 33 cl 6€ / 50 cl 8,50€

- **Bud Blonde 5°** - Légère & Rafraîchissante
- **Leffe Blonde 6,6°** - Douce & Consensuelle
- **Tripel Karmeliet Blonde 8°** - Riche & Noble
- **Victoria 8,5°** - Dorée & Élégante
- **Bière du Moment**
- **Monaco, Panaché, Picon / Bière**

en bouteille : 33 cl

- **Corona Sans Alcool** - Sunset sans Modération 6€
- **Leffe Blonde Sans Alcool** - Le Goût sans Limites 6€
- **Bud Blonde 5°** - L'Icone US - Légère & Rafraîchissante 6€
- **Paix Dieu Blonde 10°** - La Pleine Lune en Bouteille 7€
- **Anosteké Blonde 8°** - Le Nord au Sommet 7€
- **Kasteel Rouge Cerise 8°** - La Douceur Explosive 6€
- **Kasteel Tropical 7°** - L'Été Permanent 6€
- **Orval Ambrée 6,2°** - Trappiste Mythique 7€
- **Hoegaarden Blanche 4,9°** - La Fraîcheur Originelle 6€

Eaux minérales

- **Perrier** 33 cl 4€
- **Villers Naturelle Plate** 50 cl 3€ / 100 cl 5€
- **Villers Naturelle Gazeuse** 50 cl 3€ / 100 cl 5€
- **San Pellegrino** 50 cl 4€ / 100 cl 6€

Soft drinks et jus de fruits - 4€

- **Coca Cola, sans sucre, Cherry** 33 cl
- **Fanta Orange, Sprite** 25 cl
- **Fuze Tea Pêche** 25 cl
- **Schweppes Indian Tonic, Agrumes** 25 cl
- **Jus de Fruits Granini** 25 cl
Tomate, fraise, pomme, orange, abricot, ananas, mangue
- **Limonade Villers** 20 cl - 3€

Les classiques de l'apéritif

- **Ricard** 2 cl 3€
- **Suze** 4 cl 3€
- **Martini Rouge ou Blanc** 6 cl 5€
- **Porto Rouge** 6 cl 5€
- **Vodka** 4 cl 6€
- **Tequila Blanco « El Jimador »** 38° 4 cl 6€
- **Americano Maison** 12 cl 8€
(Martini Rosso, Campari, Perrier)
- **Kir Maison au Vin Blanc** 12 cl 5€
- **Kir Maison au Prosecco** 12 cl 8€
- **Kir Maison Royal au Champagne** 12 cl 12€

Crèmes au choix : Cassis, framboise, mure, pêche, violette

Sirops Monin 1€: Citron, menthe, grenade, fraise, violette, orgeat



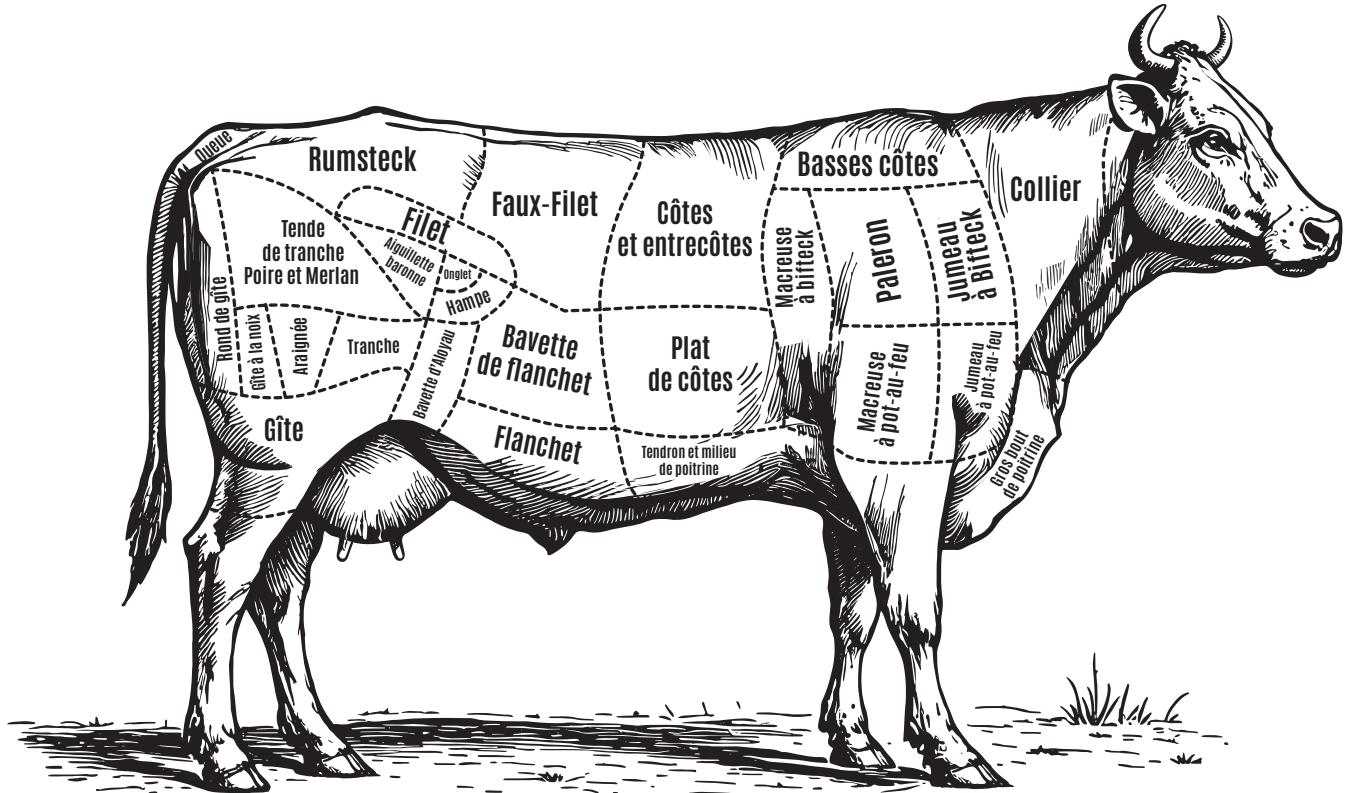
Champagnes & Prosecco

- **Coupe de Champagne « Sélection »** 12 cl 10€
- **Coupe de Prosecco** 12 cl 7€
- **Prosecco Bouteille** 75 cl 35€
- **Champagne « Sélection »** 75 cl 49€
- **Deutz Brut** 75 cl 70€
- **Veuve Clicquot Brut** 75 cl 90€
- **R de Ruinart Brut** 75 cl 90€
- **Ruinart Blanc de Blancs** 75 cl 120€
- **Ruinart Rosé** 75 cl 120€



LE BONAVIS

l'instinct de feu



Les incontournables du Bonavis

- **Entrecôte XXL- 450 g env.** 39€
Pièce signature de la maison, race à viande Française
- **Côte de bœuf « Sélection maison », pour 2** 45€ par personne
1 kg à 1 kg 200, 25 min environ pour une cuisson saignante

Frites et salade à volonté

D'autres pièces de caractère et suggestions du moment sont proposées à l'ardoise.
Renseignez-vous auprès de notre équipe.



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Le petit feu - Menu enfant - 12€

Pour les moins de 12 ans. Boisson soft au choix incluse.

Choisis ton plat :

• Petit steak haché du Bonavis

Steak haché frais grillé à la minute. Un vrai petit goût de grill comme les grands.

• Tenders de poulet croustillant x2

Dorés, tendres, irrésistibles. Le croustillant qui met tout le monde d'accord.

• Aiguillettes de cabillaud façon fish'n chips x2

Légères, croustillantes, parfaites pour les petits gourmands.

Dessert :

• Brownie chocolat & noix de pécan

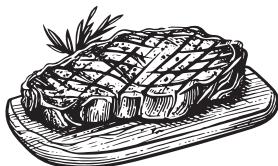
Moelleux, gourmand, généreux.

ou

• Boules de glace (2)

Vanille, fraise ou chocolat

Tous les plats sont servis avec des frites fraîches.



Classiques du grill



Accompagnés d'une garniture et sauce au choix.

• Hampe de bœuf Angus - 250 g env.	24€
« La coupe préférée des connaisseurs, fibres serrées & goût intense »	
• Onglet de bœuf - 250 g env.	26€
« Viande de caractère, pur concentré de saveurs »	
• Noix d'entrecôte - Angus d'Argentine - 300 g env.	39€
« L'excellence venue du feu & des plaines, gras fondant & arômes beurrés »	
• Pièce du boucher - 220 g env.	23€
Taillée dans la palette ou la poire, selon arrivage	
• Steak haché à cheval - 150 g env.	Simple 19€ - Double 25€
Bœuf haché frais, œuf au plat & galette de pomme de terre dorée.	
• Ribs de porc « Kentucky » - 500 g env.	29€
« Marinés longuement, fumés doucement puis grillés à la braise »	
• Magret de canard IGP Sud-Ouest - 350 g env.	30€
« Grillé coté peau, touche d'épices du Trappeur »	
• Andouillette de Troyes 5A - 180 g env.	Simple 21€ - Double 29€
« Dorée à la braise »	

GARNITURES : Un choix en accompagnement- portion supplémentaire - 3,50€

Frites / Gratin de macaronis au Cheddar / Pomme de terre grenailles / Haricotsverts / Mesclun de salade

SAUCES : Un choix en accompagnement- portion supplémentaire - 2,00€

Signature « Instinct de feu » / Poivre / Gorgonzola / Chimichurri / Tartare



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Les salades

• **Caesar classique** 19€

Salades romaine & mesclun, sauce Caesar, tomates cerises, copeaux de parmesan, croutons dorés, poulet croustillant.

Supp bacon croustillant 2€

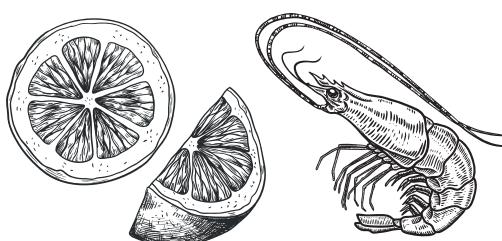
• **Caesar crevettes croustillantes** 21€

La même base, crevettes croustillantes en remplacement du poulet.

Instinct de mer

« Du poisson et pas que, sublimés par le feu, signés par la braise »

Accompagnés d'une garniture et sauce au choix.



• **Aiguillettes de cabillaud « fish'n chips »** 19€

Trois pièces enrobées d'une pâte légère et dorée, croustillante & moelleuse. Choisissez notre sauce tartare pour sublimer le tout.

• **Pavé de saumon grillé** 22€

Marqué à la flamme, cœur fondant & peau croustillante.

• **Crevettes croustillantes** 21€

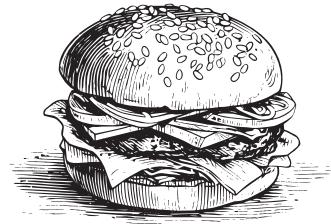
Cinq belles pièces enrobées de chapelure bien dorée.

Bonavis burgers

« Ils ne connaissent qu'une règle : Celle du feu »

Bœuf frais haché, bun doré, cheddar fumé et cette touche de braise qui fait la différence.

Servis avec des frites fraîches et une sauce au choix.



• **Classique cheeseburger** Simple 20€ - Double 25€
Steak 150 g grillé à la flamme, cheddar fumé, salade croquante et sauce signature maison.

• **Le King Kong** Simple 23€ - Double 28€
Le classique surmonté d'une galette de pomme de terre dorée & d'un œuf au plat.

• **Chicken Burger** 19€
Trois aiguillettes de poulet croustillantes, cheddar fumé, salade croquante, sauce barbecue & signature.

• **Fish Burger** 20€
Trois aiguillettes de cabillaud « fish'n chips », salade croquante & sauce tartare.

Extras

Supp steak 150 g 5€

Bacon croustillant 2€

Il est recommandé de consommer le bœuf haché cuit à cœur.



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Vins rosés - 75 cl

• **Gris Blanc** 27€
Gérard Bertrand - Languedoc

• **Côtes de Provence « 1840 »** 30€
Château du Rouët - Provence « Élégant, floral & minéral »

• **M de Minuty** 39€
Château Minuty - Provence « Délicat, floral & équilibré »



Vins blancs - 75 cl

• **The Pick Chardonnay** 24€
McGuigan - Australie « Fruité, rond & vanillé »

• **UBY N°4** 27€
IGP Côtes de Gascogne - Sud-Ouest « Fruité, vif & aromatique »

• **Le Caillou Blanc** 26€
IGP Périgord - Sud-Ouest « Frais, floral & minéral »

• **Mâcon** 27€
Domaine Benoît Lenoir - Bourgogne « Floral, élégant & équilibré »

• **Côteaux de Narbonne** 30€
Gérard Bertrand - Languedoc « Fruité, rond & ensoleillé »

• **Limoux « Domaine de l'Aigle »** 38€
Gérard Bertrand - Languedoc « Puissant, beurré & élégant »

• **Rully** 42€
Domaine Philippe Girard - Bourgogne « Fruité, élégant & soyeux »

• **Pernand-Vergelesses « Les Belles Filles »** 52€
Domaine Philippe Girard - Bourgogne « Subtil, minéral & raffiné »



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Vins rouges - 75 cl

Bordeaux

- **Château Ségur de Cabanac** - Saint-Estèphe 58€
Puissant, tanique & noble
- **Château Belles-Graves** - Lalande de Pomerol 55€
Velouté, élégant & rond
- **Château Moulin de la Rose** - Saint-Julien 72€
Racé, structuré & long

Bourgogne

- **Bourgogne rouge** - Philippe Girard 38€
Fin, élégant & racé
- **Savigny-lès-Beaune** - Philippe Girard 49€
Fruité, fin & délicat
- **Nuits-Saint-Georges** - Philippe Girard 65€
Intense, profond & charnu

Crous du Beaujolais

- **Brouilly -Vieilles Vignes** - Jean-Paul Dubost 29€
Fruité, gouleyant & sincère
- **Morgon -La Ballofière** - Jean-Paul Dubost 36€
Épicé, charnu & minéral

Sud-Ouest

- **Le Caillou Rouge** - IGP Périgord 26€
Rond, épicé & généreux

Vallée du Rhône

- **Côtes du Rhône Villages** - Christophe Semaska 30€
Structuré, puissant & chaleureux
- **Rasteau** - Christophe Semaska 39€
Généreux, épice & solaire
- **Saint-Joseph** - Christophe Semaska 46€
Soyeux, poivré & équilibré
- **Coteaux de Vienne « Vénus »** - Christophe Semaska 52€
Fin, floral & minéral
- **Côte-Rôtie « Harmony »** - Christophe Semaska 85€
Elégant, intense & mythique

Languedoc

- **Coteaux de Narbonne** - Gérard Bertrand 30€
Solaire, fruité & ample
- **Saint-Chinian** - Gérard Bertrand 34€
Fruité, souple & méditerranéen
- **Domaine de l'Aigle (Pinot noir)** - Gérard Bertrand 38€
Elégant, frais & racé
- **Terrasses du Larzac** - Gérard Bertrand 42€
Puissant, complexe

Loire

- **Saint-Nicolas de Bourgueil** - Domaine Olivier 28€
Fruité, souple & gourmand





LE BONAVIS

l'instinct de feu

Bonavis Whiskies

Servis purs, sur glace ou en long drink selon vos envies (Coca-Cola ou Coca-Cola sans sucre à la verse - 1,50 €)

Tennessee whiskey - USA

- **Jack Daniel's Old No.7 40°** - Iconique, rond 7€
- **Jack Daniel's Honey 35°** - Doux, miellé 7€
- **Jack Daniel's Apple 35°** - Frais, fruité 7€
- **Jack Daniel's Fire 35°** - Épicé, cannelle 7€
- **Jack Daniel's Blackberry 35°** - Mûre, cassis 7€
- **Jack Daniel's Bonded 50°** - Puissant, intense 11€
- **Jack Daniel's Single Barrel 45°** - Riche, complexe 10€

Irish whiskey - Irlande

- **Slane 40°** - Équilibré, vieilli en fûts Jack Daniel's 8€
- **Redbreast 12 ans Single Pot Still 40°**
Riche, épicé 12€

Bourbon du Kentucky - USA

- **Buffalo Trace 40°** - Rond, vanillé 8€
- **Woodford Reserve Double Oaked 43,2°**
Boisé, gourmand 12€

Scotch whisky - Écosse

- **Glenmorangie Quinta Ruban 14 ans 46°**
Porto, chocolat, puissance 13€
- **Macallan 12 ans Double Cask 40°**
Miel, fruits secs, sherry 15€
- **Benriach Smoky Twelve 12 ans 46°**
Fumé doux, miel et chocolat 12€
- **Laphroaig 10 ans 43°** - Iodé, sel, tourbe marine 11€
- **Lagavulin 16 ans 43°** - Fumé, cuir, braises longues 14€

Rye whiskey - USA

- **WhistlePig 10 ans 50°**
Intense, boisé, prestige américain 15€

Canadian whisky - Canada

- **Canadian Club 40°**
Léger, épicé - créé pour le whisky Coca 8€

Irish whiskey - Irlande

- **Slane 40°** - Équilibré, vieilli en fûts Jack Daniel's 8€
- **Redbreast 12 ans Single Pot Still 40°**
Riche, épicé 12€

