



# 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*



## 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 épicée »
- 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 »

## 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€  
Élégant & 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



# 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'élégance 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 4cl & 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 & Rafrachissante
- 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 & Rafrachissante.....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, grenadine, fraise, violette, orgeat



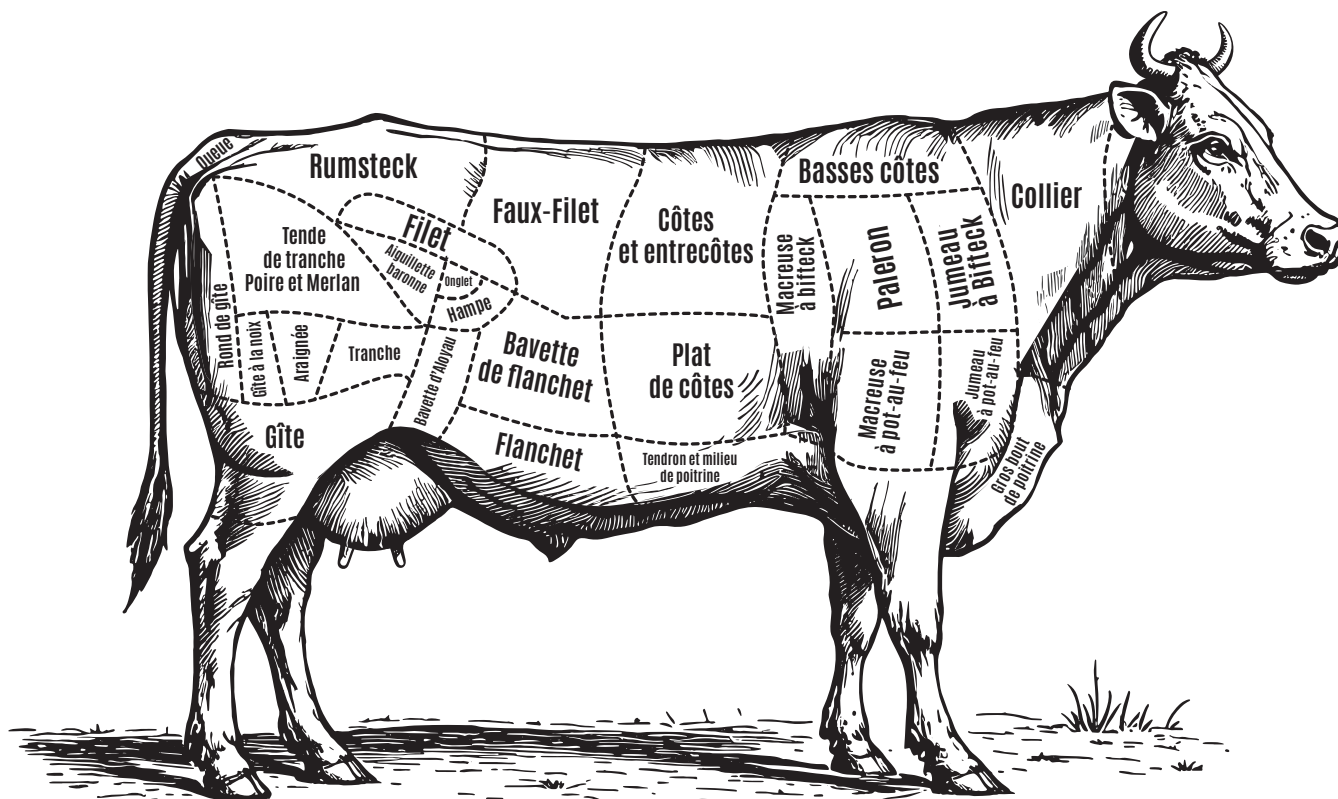
## Champagnes & Prosecco

- 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.

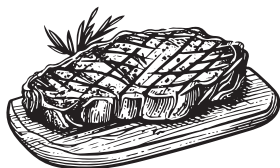
### Dessert :

• **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 / Haricots verts / Mesculun 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*

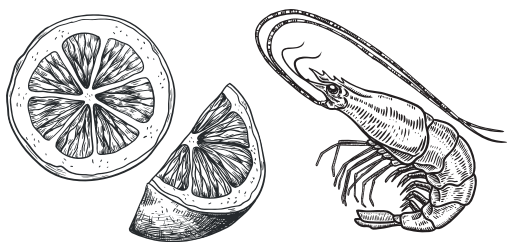
## Les salades

- **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.



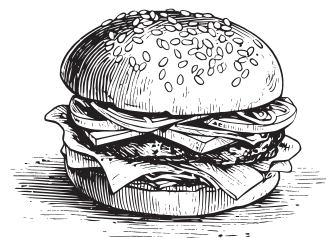
- **Aiguillettes de cabillaud « fish'n chips »** ..... 19€  
Trois pièces enrobées d'une pâte légère et dorée, crouillante & moelleuse. Choisissez notre sauce tartare pour sublimer le tout.
- **Pavé de saumon grillé** ..... 22€  
Marqué à la flamme, cœur fondant & peau croustillante.
- **Crevettes croustillantes** ..... 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.

Servi 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.

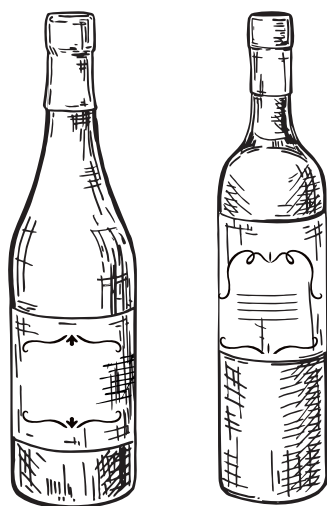
## Extras

- Supp steak 150 g ..... 5€
- Bacon croustillant ..... 2€

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

## 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

### Crus 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, épicé & 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€  
Élégant, intense & mythique

### Languedoc

- **Côteaux 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€  
Élégant, 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 sucres 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 €

### Bourbon du Kentucky - USA

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

### Rye whiskey - USA

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

### Irish whiskey - Irlande

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

### Irish whiskey - Irlande

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

### Canadian whisky - Canada

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

