



Vingt-cinq ans d'histoire, et un nouveau souffle.
Ici, la tradition n'a pas disparu — elle s'est embrasée.
Autrefois, la pierre chaude faisait la réputation du Bonavis.
Aujourd'hui, c'est la braise qui dicte sa loi.
Pas un effet de mode, mais un retour aux origines : la
flamme, la patience, le geste.
Sous le regard du bison et du homard, symbole de force et de
finesse, chaque pièce passe par le feu, lentement, sans triche.
Le gras chante, la fumée parfume, la viande s'exprime.
La mer aussi, parfois.
Ici, le feu est la seule vérité. Il révèle, il marque, il rassemble.
Bienvenue au Bonavis, là où tout est vrai. Tout est feu.

Les informations portant sur les allergènes sont disponibles à l'accueil.
Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

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

Bières à la Pression

33cl 6€ / 50cl 8,50€

Loburg (5,7°)

« *Franche & Populaire* »

Leffe Blonde (6,6°)

« *Douce & Consensuelle* »

Tripel Karmeliet Blonde (8°)

« *Riche & Noble* »

Victoria (8,5°)

« *Dorée & Élégante* »

Bière du Moment

Monaco, Panaché, Picon / Bière

Bières en Bouteilles 33cl

Corona Sans Alcool

« *Sunset sans Modération* » 6€

Leffe Blonde Sans Alcool

« *Le Gout sans Limites* » 6€

Bud Blonde L'Icone US (5°)

« *Légère & Rafraichissante* » 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 Fraicheur Originelle* » 6€

Eaux Minérales

Perrier (33cl) 4€

Villers Naturelle Plate 50cl 3€

100cl 5€

Villers Naturelle Gazeuse 50cl 3€

100cl 5€

San Pellegrino 50cl 4€

100cl 6€

Soft Drinks & Jus de Fruits 4€

Coca Cola, sans sucre, cherry (33cl)

Fanta Orange, Sprite (25cl)

Fuze Tea Pêche (25cl)

Schweppes Indian Tonic, Agrumes (25cl)

Jus de Fruits & Nectars Granini (25cl)

Tomate, Fraise, Pomme, Orange, Abricot,

Ananas, Mangue

Limonade Villers (20cl) 3€

Les Classiques de l'Apéritif

Ricard (2cl) 3€

Suze (4cl) 3€

Martini Rouge ou Blanc (6cl) 5€

Porto Rouge (6cl) 5€

Vodka (4cl) 6€

Tequila Blanco "El Jimador" (38°) (4cl) 6€

Americano Maison (12cl)

« *Martini Rosso, Campari, Perrier* » 8€

Kir Maison au Vin Blanc (12cl) 5€

Kir Maison au Prosecco (12cl) 8€

Kir Maison

« *Royal au Champagne* » (12cl) 12€

Crèmes au choix :

Cassis, Framboise, Mure, Pêche, Violette

Sirops Monin 1 € :

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Violette,

Orgeat

Champagnes & Prosecco

Coupe de Champagne

« *Sélection* » (12cl) 10€

Coupe de Prosecco (12cl) 7€

Prosecco Bouteille (75cl) 35€

Champagne « Sélection » (75cl) 49€

Deutz Brut (75cl) 70€

Veuve Clicquot Brut (75cl) 90€

R de Ruinart Brut (75cl) 90€

Ruinart Blanc de Blancs (75cl) 120€

Ruinart Rosé (75cl) 120€

Cocktails Sans Alcool – 8 €

Virgin Mojito : Lyre's White Cane Spirit sans Alcool, Citron vert, Menthe Fraiche, 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 brulante* »
Gin, Curaçao bleu, citron vert, sirop de romarin, ginger beer

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'oranges & cranberry

Cosmopolitain « *Vif & Glamour* »
Vodka, Triple sec, citron vert, jus de cranberry

Negroni « *Amertume & Noblesse* »
Gin, Martini Rouge, Campari

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 & rafraichissant* »
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

Spritz « les bulles du feu, l'élégance Italienne

Spritz Classique « *pétillant & Amer* »
Aperol, Prosecco, Perrier **10€**

Spritz Limoncello « *Doux & Citronné* »
Limoncello, Prosecco, Perrier **10€**

Spritz St Germain « *Floral & Raffiné* »
Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier **12€**

Bonavis Whiskies (4cl)

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€

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€

Gins (4 cl) & Tonics

Tanqueray (43,1°)	
« Classique Intemporel »	6€
Bombay Sapphire (40°)	
« Signature Emblématique »	7€
Mare (42,7°)	
« Romarin, Basilic & Olive »	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

Vins au Verre – 12cl

Blancs :

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

Rosés :

Gris Blanc – Languedoc « <i>Léger & Fruité</i> »	5€
Côtes de Provence « 1840 » Château du Rouët « <i>Élégant & Minéral</i> »	6€

Rouges :

St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier – Loire « <i>Léger & Gourmand</i> »	5€
Le Caillou Rouge IGP Périgord « <i>Rond & Généreux</i> »	5€
Coteaux de Narbonne Gérard Bertrand – Languedoc « <i>Solaire & Ample</i> »	6€
Côtes du Rhône Villages Christophe Semaska « <i>Structuré & Chaleureux</i> »	6€

Les Planches à Partager

La Sélection du Chef 19€

Trois Charcuteries, Deux Fromages, des condiments.

A 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 « <i>Affiné & Fondant à souhait</i> »	4€
Mortadella Pistacchio IGP « <i>Parfumée & Gourmande</i> »	4€
Coppa di Parma IGP « <i>Fine & Légèrement épicée</i> »	5€
Saucisson Sec Ibérique Bellota « <i>Pur plaisir Espagnol</i> »	4€

Les Fromages : * lait pasteurisé ou thermisé

Tomme de Cambrai* « <i>Douceur Locale</i> »	4€
Mimolette ½ Vieille * « <i>Saveur fruitée du Nord</i> »	5€
Tomme de Brebis* « <i>Doux & Typé</i> »	5€

LES SALADES

Caesar Classique

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

19€

Supp bacon croustillant **+2€**

Caesar Crevettes Croustillantes

« La même base, crevettes croustillantes en remplacement du poulet. »

21€

INSTINCT DE MER

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

Accompagnés de mesclun, d'une garniture et d'une sauce au choix

Aiguillettes de Cabillaud

« fish'n chips »

« Trois pièces enrobées d'une pâte légère et dorée, crouillant & moelleux. Choisissez notre sauce tartare pour sublimer le tout. »

19€

Pavé de Saumon Grillé

« Marqué à la flamme, cœur fondant & peau crouillante. »

22€

Crevettes Croustillantes

« Cinq belles pièces enrobées de chapelure bien dorée. »

21€

BONAVIS BURGERS

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

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

Servi avec frites fraîches et sauce au choix

Classique Cheese Burger

Steak 180g grillé à la flamme, cheddar fumé, salade croquante et sauce signature maison.

« Le gout brut sans détour »

Simple 20€ / Double 25€

Le King Kong

Le classique surmonté d'une galette de pomme de terre dorée & d'un œuf au plat.

« Un monstre de gourmandise, taillé pour les vrais affamés »

Simple 23€ / Double 28€

Chicken Burger

Trois aiguillettes de poulet croustillantes, cheddar fumé, salade croquante, sauce barbecue & signature.

« Le crousti-fondant, addictif à souhait »

19€

Fish Burger

Trois aiguillettes de cabillaud « fish'n chips », salade croquante & sauce tartare.

« Moelleux, crouillant, relevé juste ce qu'il faut »

20€

Extras :

**Supp steak 150g +5€ /
Bacon crouillant + 2€**

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

SIGNATURE DU GRILL

« Ici la viande parle le langage du feu, simple & franche »

Accompagnés de mesclun, d'une garniture et d'une sauce au choix

Côte de Bœuf « Sélection Maison », pour 2

1kg à 1kg 200, 25 min environ pour une cuisson saignante.

45€ par personne

Hampe de Bœuf Angus- 250g env.

« La coupe préférée des connaisseurs, fibres serrées & gout intense »

24€

Onglet de Bœuf - 250g env.

« Viande de caractère, pur concentré de saveurs »

26€

Noix d'Entrecôte

Angus d'Argentine – 300g env.

« L'excellence venue du feu & des plaines, gras fondant & arômes beurrés »

39€

Pièce du Boucher- 220g env.

Taillée dans la palette ou la poire, selon arrivage –

« Tendre & Juteuse »

23€

Steak Haché à Cheval – 150g env.

Bœuf frais haché, œuf au plat & galette de pomme de terre dorée.

Simple 19€

Double 25€

Ribs de Porc « Kentucky » - 500g env.

« Marinés longuement, fumés doucement puis grillés à la Braise »

29€

Magret de Canard IGP Sud-Ouest -350g env.

« Grillé coté peau, touche d'épices du Trappeur »

30€

Andouillette de Troyes 5A - 180g env.

« Doré à la braise, moelleuse & peau croustillante »

Simple 21€

Double 29€

D'autres pièces de caractère et suggestions du moment sont proposées à l'ardoise.

« Renseignez-vous auprès de notre équipe »

Garnitures –

Un choix en accompagnement- portion supplémentaire - **3,50€**

Frites Fraîches / Gratin de Macaronis au Cheddar / Pomme de Terre Grenailles / Haricots Verts / Mesclun de Salade

Sauces –

Un choix en accompagnement – portion supplémentaire - **2€**

Signature « Instinct de feu » / Poivre / Gorgonzola / Chimichurri / Tartare / Barbecue / Mayonnaise / Ketchup

ULTIME INSTINCT DE FEU – À l'Ardoise

Ici la Braise décide, le Produit commande, et nos Bouchers comme nos Mareyeurs tracent la Voie.

Chaque semaine, nous sélectionnons les plus belles pièces selon les arrivages, les maturations et les saisons.

Rien n'est figé : la Flamme inspire, la Viande & la Mer dictent leur loi.

À découvrir :

Morceaux Rares de Bœuf, Pièces Maturées, Côtes de Bœuf au poids,
Veau & Cochon de caractère, Abats Nobles

Et quand la Mer s'invite à la Braise,
Homards, Saint Jacques, Langoustines, Poulpe, Poissons Nobles.

Chaque Ardoise raconte une Histoire, celle d'un Feu, d'un produit, d'un Instant.

Pour Accompagner ces moments de plaisirs :
Nos plus beaux vins, une sélection penser pour sublimer
La Braise, le Gras, la Fumée

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

« Bœuf haché par nos soins, 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 frites fraîches.

Vins rosés (75cl)

Gris Blanc

Gérard Bertrand – Languedoc

« *Frais, léger & fruité* »

27€

Côtes de Provence « 1840 »

Château du Rouët – Provence

« *Elégant, floral & minéral* »

30€

M de Minuty

Château Minuty – Provence

« *Délicat, floral & équilibré* »

39€



Vins Blancs (75cl)

The Pick Chardonnay

McGuigan – Australie

« *Fruité, rond & vanillé* »

24€

UBY N°4

IGP Côtes de Gascogne – Sud-Ouest

« *Fruité, vif & aromatique* »

27€

Le Caillou Blanc

IGP Périgord - Sud-Ouest

« *Frais, floral & minéral* »

26€

Mâcon

Domaine Benoît Lenoir – Bourgogne

« *Floral, élégant & équilibré* »

27€

Côteaux de Narbonne

Gérard Bertrand – Languedoc

« *Fruité, rond & ensoleillé* »

30€

Limoux « Domaine de l'Aigle »

Gérard Bertrand – Languedoc

« *Puissant, beurré & élégant* »

38€

Rully

Domaine Philippe Girard – Bourgogne

« *Fruité, élégant & soyeux* »

42€

Pernand-Vergelesses « Les Belles Filles »

Domaine Philippe Girard – Bourgogne

« *Subtil, minéral & raffiné* »

52€

Vins Rouges (75cl)

BORDEAUX

Château Ségur de Cabanac

Saint-Estèphe

« Puissant, tanique & noble »

58€

Château Belles-Graves

Lalande de Pomerol

« Velouté, élégant & rond »

55€

Château Moulin de la Rose

Saint-Julien

« Racé, structuré & long »

72€

BOURGOGNE

Bourgogne rouge

Philippe Girard

« Fin, élégant & racé »

38€

Savigny-lès-Beaune

Philippe Girard

« Fruité, fin & délicat »

49€

Nuits-Saint-Georges

Philippe Girard

« Intense, profond & charnu »

65€

Crus du BEAUJOLAIS

Brouilly -Vieilles Vignes

Jean-Paul Dubost

« Fruité, gouleyant & sincère »

29€

Morgon -La Ballofière

Jean-Paul Dubost

« Epicé, charnu & minéral »

36€

SUD-OUEST

Le Caillou Rouge

IGP Périgord

« Rond, épice & généreux »

26€

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Villages

Christophe Semaska

« Structuré, puissant & chaleureux » **30€**

Rasteau

Christophe Semaska

« Généreux, épice & solaire » **39€**

Saint-Joseph

Christophe Semaska

« Soyeux, poivré & équilibré » **46€**

Coteaux de Vienne « Vénus »

Christophe Semaska

« Fin, floral & minéral » **52€**

Côte-Rôtie « Harmony »

Christophe Semaska

« Élégant, intense & mythique » **85€**

LANGUEDOC

Côteaux de Narbonne

Gérard Bertrand

« Solaire, fruité & ample » **30€**

Saint -Chinian

Gérard Bertrand

« Fruité, souple & méditerranéen » **34€**

Domaine de l'Aigle (Pinot noir)

Gérard Bertrand

« Élégant, frais & racé » **38€**

Terrasses du Larzac

Gérard Bertrand

« Puissant, complexe » **42€**

LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil

Domaine Olivier

« Fruité, souple & gourmand » **28€**