

FORMULES DU MIDI

HEALTHY : 19 €

Entrée du jour
+
Saumon grillé ou Blanc de volaille
Haricots verts
+
Dessert du jour

CRU : 21 €

Entrée du jour
+
Tartare de Boeuf ou Veau⁴
Pommes frites Maison
+
Dessert du jour

TAGLIATA : 22 €

Entrée du jour
+
Émincé de tagliata⁵
Pommes frites Maison
+
Dessert du jour

STEAK FRITES : 23 €

SÉLECTION METZGER

Entrée du jour
+
Bavette de bœuf⁵
Pommes frites Maison
+
Dessert du jour

BURGER : 17 €

Entrée du jour
+
Burger du chef
Pommes frites Maison
+
Dessert du jour

LES ENTRÉES

Foie-Gras de canard¹	16 €
<i>Pain de campagne toasté</i>	
Avocado Toast	12 €
<i>Pain aux céréales bio, guacamole</i>	
Tataki de Bœuf⁵	13 €
<i>Cœur de Rumsteck marinade thaï et condiments</i>	

LES SALADES

King Crab	18 €
<i>Sucrine, avocat</i>	
Caesar	12 €
<i>Salade romaine, volaille, parmesan, croûtons</i>	
Burrata	13 €
<i>Tomates Ananas, Green Zébra, Noir de Crimée</i>	

CHARCUTERIE

Cecina de Léon blonde de Galice³	15 €
<i>Sélection exclusive de Boeuf desséché fait avec la meilleure viande bovine de Gutrei Galicia</i>	

LES CRUS

Carpaccio de filet de boeuf⁵	15 €
<i>pesto maison, parmesan</i>	
Tartare de Bœuf⁵ Sélection Metzger	19 €
<i>Haché minute et préparé par nos soins</i>	
Tartare de Veau¹	19 €
<i>Kewpie, ciboulette, jus de citron</i>	
Ceviche de Bar	17 €
<i>Lait de coco, mangue, radis, cébette.</i>	

NOS VIANDES

Nous avons sélectionné avec La Boucherie Centrale des Halles Paul Bocuse et Olivier Metzger des pièces de boeuf parmi les meilleures races au monde. Toutes sont élevées dans la plus pure tradition de leur terroir d'origine pour vous garantir toutes les saveurs de viandes d'exception.

Chef Thibault HOSTIGUIAN

AUBRAC FRANCE

Label Rouge

Race rustique et fermière pratiquant une transhumance traditionnelle. La richesse de la biodiversité apporte à la viande un rouge intense et contribue à son goût inimitable.

Onglet 250g	19 €
Faux Filet 250g	22 €
Côte Prix / pers.	39 €
Pour 2 pers. (~ 1,2 kg)	

BLACK ANGUS USA

Engraissé 100 jours

Elevée à l'air libre avec une alimentation contrôlée d'herbes puis d'un régime de cent jours à base de céréales. Cette viande a un marbrage exceptionnel et des saveurs prononcées d'animalité.

Cœur de Rumsteck 250g	21 €
Merlan 250g	19 €

SIMMENTAL ALLEMAGNE

Originnaire de la vallée de la Simme cette viande offre jutosité et finesse de grain. Elle offre plus de mâche que d'autres races et se prête particulièrement bien à la maturation.

Faux Filet 250g	21 €
Côte Prix / pers.	38 €
Pour 2 pers. (~ 1,2 kg)	

BLACK ANGUS AUSTRALIE

Engraissé 120 jours

Cette viande a un goût très doux et une infiltration de gras homogène irrésistible en bouche. Le Black Angus Australien, c'est l'assurance d'une viande de très haute qualité, tendre, douce, goûteuse et persillée.

Short Ribs : Prix / pers.	27 €
confit 24h pour 2 personnes	

GENISSE SÉLECTIONNÉE PAR METZGER

CÔTE DE BOEUF 99 € POUR 2 PERS

Issue de génisses de race charolaise, limousine et salers élevées dans les herbages de la Bourgogne selon un programme entre tradition et modernité visant à la perfection. Produit noble par excellence au persillé riche !

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots Verts / Purée Maison / Pommes Frites / Salade Verte

SAUCES MAISON AU CHOIX

Choron / Béarnaise / Barbecue / Ketchup de Betterave rouge

FROMAGES

Maison Cellier des Halles Paul Bocuse

Saint-Marcelin 1/2 : 4,5 € Entier : 7 €

Assortiment Fromages Secs : 12 €

Fromage Blanc Nature : 4,5 € Fruits Rouges : 5,5 €

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Gaufres : 7 €

Sauce chocolat, Chantilly

Tarte Tatin : 6 €

Crème épaisse ou glace vanille

Moelleux au Chocolat : 6 €

« Nyangbo 68% »

Tarte du jour : 5 €

Minestrone de Fruits Frais : 7 €

MENU ENFANT 12 €

Steak Haché

ou **Blanc de Volaille**

ou **Saumon Grillé**

+ glace ou fromage blanc

Viande d'origine :

¹ Française - ² Allemande - ³ Espagne - ⁴ U.E. - ⁵ U.S.A.