

LES ENTRÉES

Foie-Gras de canard ¹ <i>Pain de campagne toasté</i>	16 €
Avocado Toast <i>Pain aux céréales bio, guacamole</i>	12 €
Tataki de Bœuf ⁵ <i>Cœur de Rumsteck marinade thaï et condiments</i>	13 €
King Crab <i>Sucrine, avocat</i>	18 €
Caesar <i>Salade romaine, volaille, parmesan, croûtons</i>	12 €
Burrata <i>Tomates Ananas, Green Zébra, Noir de Crimée</i>	13 €
Cecina de Léon blonde de Galice ³ <i>Sélection exclusive de Boeuf desséché fait avec la meilleure viande bovine de Gutrei Galicia</i>	15 €

LES CRUS

Carpaccio de filet de boeuf ⁵ <i>pesto maison, parmesan</i>	15 €
Tartare de Bœuf ⁵ Sélection Metzger <i>Haché minute et préparé par nos soins</i>	19 €
Tartare de Veau ¹ <i>Kewpie, ciboulette, jus de citron</i>	19 €

LES CLASSIQUES

Le Tigre qui pleure ⁵ accompagnement au choix	21 €
Emincé de Tagliata ⁵ accompagnement au choix	19 €
Burger du Chef ⁵ accompagné de Frites Maison	15 €
Véritable Steak Frites ⁵ Bavette de Boeuf Sélection Metzger	18 €

NOS VIANDES DE RACES

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. Pour 2 pers. (~ 1,2 kg)	39 €

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. Pour 2 pers. (~ 1,2 kg)	38 €

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. confit 24h pour 2 personnes	27 €
---	-------------

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

LES POISSONS

Saumon grillé 19 €

Ceviche de Bar 17 €

Lait de coco, mangue, radis, cébette

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 Tartin : 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.