

LES ENTRÉES

Foie Gras de Canard <i>Pain de campagne toasté</i>	16 €
Avocado Toast <i>Pain aux céréales bio, guacamole</i>	12 €
Tataki de Bœuf <i>Filet de Boeuf marinade thaï et condiments</i>	13 €
Belle tranche de Pâté Croûte <i>au ris de Veau et girolles</i>	16 €
Caesar salad <i>Salade romaine, volaille, parmesan, croûtons</i>	12 €
Os à Moelle gratiné <i>Jus de viande corsé, pain de campagne toasté</i>	12 €
Cecina de Léon blonde de Galice <i>Sélection exclusive de Boeuf desséché fait avec la meilleure viande bovine de Gutrei Galicia</i>	15 €

LES CRUS

Carpaccio de filet de Boeuf <i>Façon Cipriani</i>	19 €
Tartare de Bœuf d'Aubrac <i>Haché minute et préparé par nos soins</i>	21 €
Tartare de Veau <i>Haché minute : Kewpie, ciboulette, jus de citron</i>	19 €

LES CLASSIQUES

Onglet de Boeuf d'Aubrac accompagnement au choix	23 €
Burger du Chef Viande d'Aubrac hachée minute Tomme de Savoie AOP, lard fumé Pomme frites à la graisse de boeuf	19 €
Noix d'entrecôte d'Argentine accompagnement au choix	22 €

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.

MONTBÉLIARDE FRANCE

La Montbéliarde donne des morceaux d'un rouge profond, d'une trame fine et peu grasse. La tendreté et le fondant n'en sont que renforcés.

Faux Filet 250g	22 €
Côte de Boeuf	39 €/ Pers.
Pour 2 pers. (~ 1,2 kg)	

SIMMENTAL ALLEMAGNE

Originaire 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	23 €	400g	34 €
Côte de Boeuf	41 €/ Pers.		
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	23 €
------------------------------	-------------

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 :	29 €/ Pers.
confits 24h pour 2 personnes	

VÉRITABLE STEAK FRITES : 25€

BAVETTE DE BOEUF SELECTION METZGER POÊLÉE AU BEURRE

Pommes frites à la graisse de boeuf

SAUCES MAISON AU CHOIX

Choron / Béarnaise / Babecue

Sauce au poivre vert + 2€ Sauce Saint-Marcellin + 4€ Sauce aux morilles + 8€

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots Verts / Purée Maison / Pomme Frites / Salade Verte

LES POISSONS

Saumon grillé sur peau 19 €
accompagnement au choix

Poisson du jour (selon arrivage) **19 €**
accompagnement au choix

FROMAGES

Maison Cellier des Halles Paul Bocuse

1/2 Saint-Marcelin : 4,5 €

Saint-Marcelin Entier : 7 €

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% »

Dessert du jour : 7 €

Minestrone de Fruits Frais : 7 €

MENU ENFANT 12 €

Steak Haché

ou **Blanc de Volaille**

ou **Saumon Grillé**

+ glace ou fromage blanc

VINS

ROUGE

	Verre 12cl	Pot 46cl
AOC Côtes du Rhône « Les Magerans », 2015 / 2016	4,5 €	12 €
Morgon « Côte du Py », Dom. Gaget, 2015	5,5 €	15 €
Santenay « Vieilles Vignes », Dom. J. Girardin, 2016	6,5 €	23 €
Crozes-Hermitage Tradition, Dom. des 7 Chemins, 2016	6,5 €	17 €
Saint-Joseph « Empreinte », Dom. Chante-Perdrix, 2016	7 €	19 €
Châteauneuf du Pape , Dom. Bois de Boursan, 2014	11 €	-
Côte-Rôtie Village, Dom. S. Ogier, 2015	12 €	-

BLANC

Condrieu « Authentic », Dom. de Chante-Perdrix, 2016	12 €	-
Saint-Joseph , Dom. Courbis, 2017	7,5 €	-
Crozes-Hermitage , Dom. des Entrefaux, 2017	7,5 €	-
VDP Grignan-les-Adhémar « Viognier », Dom. de Montine, 2016	6,8 €	17 €
Mâcon Villages , Cave de Cléssé, 2016 / 2017	4,5 €	12 €
Saint-Véran , Dom. N. Ferrand, 2016	7 €	23 €
Sancerre , Dom. du Carrou, 2016	6,8 €	19 €
Côtes de Gascogne « St André », Dom. de Joy, 2016	5,5 €	-

ROSÉ

Côtes de Provence « Coeur du Rouet » 2017	4,5 €	12 €
Côtes de Provence « Esquisse des Marquets », 2017	6 €	-

Certains millésimes peuvent manquer en cours d'année.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix nets en euros, Service Compris.
Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.