


RESTAURANT & BOUTIQUES



BONNE DÉGUSTATION

 www.lecoupdecoeur.biz

 0467858115

 info@lecoupdecoeur.biz



- NOS BOISSONS -

SOFTS

Sirop à L'eau	2,50€
Coca, Coca Zéro 33cl	3,50€
Badoit Rouge 33cl	3,50€
Limonade, Diabolo 33cl	3,50€
Ice Tea 25cl	3,50€
Supplément sirop Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	0,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool	6€
Virgin mojito	8€

COCKTAILS

Mojito	10€
Mojito royal	12€

APÉRITIFS, ALCOOLS

Ricard	3,50€
Mauresque	3,50€
Kir mûre ou cassis	4,50€
Martini blanc, Martini rouge 6cl	5€
Smirnoff 4cl	8€
Gin/ Rhum/ Whisky 4cl	8€
Kir royal	11€

DIGESTIFS

Bailey's 4cl	Irlande	8€
Liqueur De Yuzu 4cl	Japon	8€
Menthe Pastille 6cl	France	8€
Poire 4cl	France	9€

JUS ALAIN MILLIAT 20cl

Nectar abricot Bergeron	4,50€
Nectar poire Williams	4,50€
Nectar fraise Sengana	5€
Jus d'ananas	5€

EAUX

Evian, Badoit 50cl	4€
Evian, Badoit 1L	6€

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 25cl	3,50€
Heineken Sirop	4€
Vendale Blonde 33cl	5€
Vendale Blanche 33cl	5,50€

RHUMS 4cl

Rhum arrangé	Réunion	8€
Diplomatico Réserve Exclusiva	Venezuela	12€
Dzama carte noire	Madagascar	12,50€
Black Smoke	Caribbes	13€
Zacapa Solera 23ans	Guatemala	14€
Zaka	Panama	14€
Kuna	Bélize	15€
Clément Homère	Martinique	18€
Zacapa Xo	Guatemala	20€
AH Riise 30ans	Îles Vierges	25€

WHISKYS 4cl

Jack Daniel's	Usa	9€
Tottori Blended 3ans	Japon	12€

LA CARTE

Les chiffres correspondent aux allergènes

NOS ENTRÉES

Nems de St Marcellin*, jus miel et thym 1/7/11	11€
Foie gras mi-cuit au naturel, déclinaison de fruits rouges et sorbet betterave 1/7/8	17€
Burrata* à la truffe fraîche, chips de pain et roquette 1/7	17€
Croustillants de gambas, sauce sweet chili 1/2/4/7	18€
Mi-cuit de bœuf Wagyu à la Japonaise 100gr Uruguay 1/6/8/11 Fèves edamame, ciboulette, sésame, cébette, coriandre, wasabi soufflé et vinaigrette asiatique.	24€

NOS PLANCHES

Planche de 3 fromages affinés 7/8	12€
Planche de jambon blanc à la truffe et jambon Pata Negra	20€
Planche de 7 fromages affinés 7/8	25€
Planche de 7 cochonnailles 7/8	35€
Planche du Coup de Coeur 7/8/10 Jambon blanc à la truffe, jambon Pata Negra, fromages affinés, nems de St Marcellin*, burrata* et foie gras mi-cuit.	38€

NOS SALADES REPAS

Salade César 1/3/5/7/10	19,90€
Poulet, œuf mollet, comté*, parmesan* et vinaigrette césar aux anchois.	
Poke bowl Noix de Saint Jacques 1/5/6/10/11/14	22€
Riz vinaigré, chou-chinois, carotte, avocat, mangue, ananas, concombre et sauce soja.	

- NOS BOEUF EN CAVE -

NOS CÔTES DE BOEUF MATURÉES (pour 1 ou 2 personnes)

Côte de boeuf Simmenthal 1kg	Ue	59€
Côte de boeuf Aubrac 1kg	France	78€
Côte de boeuf Salers 1kg	France	85€
Côte de boeuf Sashi 1kg	Finlande	132€
Côte de boeuf Blonde de Calice 1kg	Espagne	150€

NOS TOMAHAWKS MATURÉS (pour 1 ou 2 personnes)

Tomahawk Black Angus 1,2kg	Australie	139€
Tomahawk Wagyu gradé 1,2kg	Australie	198€

NOS BOEUF MATURÉS

Entrecôte Simmenthal 300gr	Ue	27€
Filet de boeuf Simmenthal 250gr	Ue	31€
Picaña de boeuf Angus 300gr	Amérique Du Sud	36€

NOS BOEUF WAGYU

Faux filet Wagyu 200gr	Uruguay	40,80€
Faux filet Wagyu 200gr	Australie	46,80€
Chuck flap Wagyu 250gr	Australie	63€
Faux filet Wagyu 200gr	Japon	108€

NOS VIANDES

Tartare de bœuf coupé au couteau à l'italienne 7/8 Copeaux de parmesan, tomates confites, câpres, pesto et basilic.	France	18€
Burger du Coup de Coeur 1/3/7/10 Sauce burger maison, comté*, compotée d'oignons doux des Cévennes, cornichons et tomates.	France	19,90€
Côte de taureau environ 350gr	Espagne	24€
Agneau façon tajine comme au Bled 1/7/8/9/13 Abricots secs, raisins secs, pruneaux, amandes effilées, émulsion d'harissa et sauce blanche.	Ue	27€
Pluma de cochon ibérique 300gr	Espagne	28€
Mi-cuit de bœuf Wagyu à la Japonaise 200gr 1/6/8/11 Fèves Edamame, ciboulette, sésame, cébette, coriandre, wasabi soufflé et vinaigrette asiatique.	Uruguay	48€

NOS POISSONS

Sole sauvage grillée environ 350gr et beurre blanc au fenouil 1/5/7		32€
Risotto crémeux au parmesan**, noix de Saint Jacques rôties et caviar Français 1/5/7/14		34€

L'INCONTOURNABLE

Mafaldines à la truffe fraîche et pécorino* 1/7		32€
---	--	-----

NOS SAUCES

Roquefort 1/7 ou Jus de viande corsé 1/7		
--	--	--

NOS ACCOMPAGNEMENTS (en supplément)

Frites fraîches, purée de pomme de terre 7, légumes de saison 1/7, salade verte 10		4€
Écrasé de pomme de terre à la truffe 7		7€

NOTRE MENU ENFANT (maximum 11 ans)

15€

Sirop à l'eau grenadine, menthe, citron, pêche, limonade, diabolo, coca
ou jus de fruit orange, pomme, ananas

Steak haché ou aiguillettes de poulet

Glace 1 boule au choix vanille, chocolat, poire ou citron vert 1/3/6/4/7/8

NOS DESSERTS

Duo de glaces vanille, chocolat, citron vert, poire 1/3/6/4/7/8	6€
Brioche façon pain perdu au caramel maison et glace vanille 1/3/7	9€
Pavlova aux fruits rouges, chantilly et éclats de meringue 3/7	9€
Baba au rhum Diplomatico, ananas caramélisés et crème fouettée 1/7	9€
Finger glacé au chocolat, caramel et noix de pécan soufflés 1/7/8	9€
Tarte citron meringuée 1/3/7	9€
Colonel, Williamine 1/3/6/4/7/8	9€
Café gourmand suivant la composition	11€
Thé gourmand suivant la composition	12€
Supplément glace 1/3/6/4/7/8	3€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2,10€
Noisette	2,30€
Thé vert Sencha, Verveine bio	3€

LES ALLERGÈNES

1 : Glutens	9 : Céleris
2 : Crustacés	10 : Moutarde
3 : Oeufs	11 : Sésame
4 : Arachides	12 : Sulfites
5 : Poissons	13 : Lupins
6 : Soja	14 : Mollusques
7 : Lactose	
8 : Fruits à coques	

* (igp Saint Marcellin vache thermisé)

* (burrata pasteurisée)

* (comté vache cru)

*(parmesan vache cru)

** (parmesan vache pasteurisée)

*(pécorino brebis thermisé)

Chef Kevin Pereira.

Prix en euro ttc service compris.