

RESTAURANT & BOUTIQUES



BONNE DÉGUSTATION

 www.lecoupdecoeur.biz  0467858115

 info@lecoupdecoeur.biz  

MENU

A la découverte du Wagyu

140€ par personne

Entrée

Tataki de bœuf pané
aux condiments asiatique, espuma au lait de coco et vinaigrette soja

1/6/7/8/11

Plats

Faux filet Japon 180gr
Écrasé de pomme de terre à la truffe 7
ou
Tomahawk Wagyu 1,2kg 2 personnes minimum
Écrasé de pomme de terre à la truffe 7

Dessert

Douceur Japonaise et sa liqueur de yuzu
Crème de yuzu, sablé matcha, meringue et kumquat confit

1/3/7/8

– 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	0,50€

Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgea

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€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail sans alcool	6€
Virgin mojito	8€

COCKTAILS

Mojito	10€
Mojito royal	12€

APÉRITIFS, ALCOOLS

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

WHISKYS 4cl

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

RHUMS 4cl

Rhum arrangé	Réunion	8€
Diplomatico	Vénézuela	12€
Dzama	Madagascar	12,50€
Black Smoke	Caraïbes	13€
Zacapa 23ans	Guatemala	14€
Zaka	Panama	14€
Kuna	Bélize	15€
Jm Xo	Martinique	16€
Zacapa Xo	Guatemala	20€
A.H Riise 30ans	Îles Vierges	25€

LA CARTE

Les chiffres correspondent aux allergènes

NOS ENTRÉES

Rillettes du chef, éfiloché de boeuf _{7/8}	12,50€
Croustillants de champignons, . Oeuf parfait fumé au romarin et nuage de chèvre frais* _{1/3/7}	14€
Ravioles de bœuf _{1/3/7/9} . Au beurre maître d'hotel, purée pomme-céleri et crème de parmesan*	15€
Big Nems de St Marcellin*, sauce miel et romarin _{1/7/11}	17€
Fraîcheur de crabe, avocat épicé, pomelos en gelée et chips de riz _{2/11}	18€

NOS PLANCHES

Planche de 3 fromages affinés _{7/8}	12,50€
Planche de jambon blanc à la truffe et jambon Pata Négra	20€
Planche de 7 fromages affinés _{7/8}	26€
Planche du Coup de Coeur _{1/7/8/11} . Nems de St Marcellin*,croustillant de champignons, charcuteries, fromages...	39€

- NOS BOEUFS EN CAVE -

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

. Côte de boeuf Simmental 1kg	59€
. Côte de boeuf Aubrac 1kg	78€
. Côte de boeuf Salers 1kg	85€
. Côte de boeuf Sashi 1kg	132€
. Côte de boeuf Blonde de Galice 1kg	150€

NOS TOMAHAWKS MATURÉS (pour 1 ou 2 personnes)

. Tomahawk Black Angus 1,2kg	139€
. Tomahawk Wagyu 1,2kg	198€

NOS BOEUFS

. Entrecôte Simmental 300gr	27€
. Filet de boeuf Simmental 250gr	31€
. Picanha de boeuf Angus 300gr	36€
. Chuck flap 250gr	63€

NOS BOEUFS WAGYU

. Faux filet Wagyu 200gr	Australie	46,80€
. Faux filet Wagyu 200gr	Japon	108€

NOTRE VIANDE

. Côte de taureau environ 350gr	24€
. Pluma de cochon ibérique 250gr	30€

Toutes nos viandes en cave sont servies avec frites ou légumes 1/6/9

NOS PLATS

Burger au poulet ^{1/3 / 7/10} France 19,90€

. Avocat, St marcelin*, compotée de tomates et roquette

Cassoulet ¹ France 26,50€

. Haricots mogettes, poitrine de porc, canard confit, saucisse de morteau, saucisse à l'ail

Souris d'agneau braisée ^{1/7} Australie 29€

. Pommes de terre mitrailles sarladaises, jus corsé

NOTRE POISSON

Dos de cabillaud poêlé ^{1/5/7/9} 26€

Salsifis glacé, purée pomme-céleri et son jus de viande citronné

L'INCONTOURNABLE

Gnocchis à la truffe ^{1 / 7} 24€

Chiffonade de jambon blanc à la truffe, copeaux de parmesan*et roquette

NOS SAUCES

Roquefort ^{1/7} ou poivre ^{1/7}

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, légumes ^{1/6/9}, roquette ¹⁰, Purée de pomme de terre ⁷ 4€

Écrasé de pomme de terre à la truffe ⁷ 7€

Pommes de terre mitrailles Sarladaises 8€

NOTRE PLAT ENFANT (maximum 11 ans) 10€

Poulet frites fraîches ou légumes ^{1/6/9}

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés et sa compote des fruits des bois 7/8	12,50€
Assiette de 7 fromages affinés et sa compote des fruits des bois 7/8	26€

NOS DESSERTS

Duo de glaces vanille, citron, framboise, noix de coco 1/3/6/4/7/8	6€
Colonel 1/3/6/4/7/8	9€
Véritable pain perdu au caramel maison et glace vanille 1/3/6/4/7/8	10€
1000 feuilles vanille / pistache, sorbet Framboise 1/3/6/4/7/8	10€
Fôret-Noire revisitée 1/3/7	10€
Ananas rôti 1/3/6/4/7/8	10€
Caramel de gingembre, mousse aux fruits de la passion, crème glacé noix de coco	
Café / déca gourmand 1/3/7/8	13,60€
Ananas rôti, Fôret-Noire, 1000 feuilles vanille/pistache, Véritable pain perdu	
Noisette gourmande 1/3/7/8	13,80€
Ananas rôti, Fôret-Noire, 1000 feuilles vanille/pistache, Véritable pain perdu	
Thé / Verveine gourmand 1/3/7/8	14,50€
Ananas rôti, Fôret-Noire, 1000 feuilles vanille/pistache, Véritable pain perdu	

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2,20€
Noisette	2,40€
Thé vert Sencha, Verveine bio	3€

Chef Kevin Pereira

LES ALLERGÈNES

1 : Glutens

2 : Crustacés

3 : Oeufs

4 : Arachides

5 : Poissons

6 : Soja

7 : Lactose

8 : Fruits à coques

9 : Céleri

10 : Moutarde

11: Sésame

12 : Sulfites

13 : Lupins

14 : Mollusques

Igp Saint Marcellin* (vache thermisé)

parmesan* (vache cru)

chèvre*(chèvre pasteurisé)

Prix en euro ttc service compris