

RESTAURANT & BOUTIQUES



BONNE DÉGUSTATION

- 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, Orgeat

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 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 23 ans	Guatemala	14€
Zaka	Panama	14€
Kuna	Bélize	15€
Jm Xo	Martinique	16€
Zacapa Xo	Guatemala	20€
A.H Riise 30ans	Îles Vierges	25€

MENU

A la découverte du Wagyu

140€ par personne

Amuse bouche et sa coupe de Champagne ⁷

3/7

Entrée

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

1/6/7/8/11

Plats

Faux filet Japon 180gr
Asperges déglacées au soja, purée wasabi ⁶
ou
Tomahawk Wagyu 1,2kg 2 personnes minimum
Asperges déglacées au soja, purée wasabi ⁶

Dessert

Douceur Japonaise et sa liqueur de yuzu
Crèmeux au yuzu, sablé matcha, meringue et kumquats confits

1/3/7/8

LA CARTE



Les chiffres correspondent aux allergènes

NOS ENTRÉES

Inspiration d'une pissaladière <small>1/5/7/10</small>	15€
. Rouget cuit à la flamme, tarte fine à la tomate et sauce chermoula	
Carpaccio de Saint-Jacques servi dans sa coquille <small>1/14</small>	19€
. Radis et perles de citron, tuile xéres et grenades en vinaigrette	
Lollipops au Comté* de nos caves <small>1/3/10</small>	2 pièces 8€
. Mayonnaise légèrement relevée	
	4 pièces 15€
	8 pièces 28€
Tataki de bœuf Wagyu Australien pané aux condiments asiatiques <small>1/6/7/8/11</small>	30€
. Espuma au lait de coco et vinaigrette soja	

NOS PLANCHES

Planche de 3 fromages affinés <small>7/8</small>	12,50€
Ardoise de txistorra saucisse fine de boeuf grillée 300gr	18€
Planche de jambon blanc à la truffe et jambon Pata Négra	20€
Planche de 7 fromages affinés <small>7/8</small>	26€
Planche du Coup de Coeur <small>1/2/7/8/14</small>	39€
. Txistorra, 2 lollipops, charcuteries, fromages affinés	

-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€
. Txistorra, poivrons rouges confits 500gr	28€

NOS BOEUFS WAGYU

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

Toutes nos viandes en cave sont servies avec frites ou chichoumeille

NOS VIANDES

Côte de taureau environ 350gr		24€
Pluma de cochon ibérique 250gr		30€
Burger comme au bled ^{1/3 / 7}	France	20€
. Kefta et compotée d'oignons à l'orientale, sauche blanche maison et patates douces à la tomme de brebis ail des ours*		

NOTRE POISSON

Encornet farci à la chichoumeille ^{2/7 / 8/14}		24€
. Écrasé de pomme de terre à la noisette et émulsion corail		

L'INCONTOURNABLE

Linguines à la truffe et burratina* ^{1/3 / 7}		27€
--	--	-----

NOS SAUCES

Roquefort ^{1/7}, poivre ^{1/7}, grand veneur ^{1/7}, chermoula

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, chichoumeille, salade ¹⁰		4€
Purée de pomme de terre ⁷ , linguines ^{1/3/7}		4€
Patates douces à la tomme de brebis ail des ours* ¹		5€
Écrasé de pomme de terre à la truffe ⁷ , linguines à la truffe ^{1/3/7}		7€

NOTRE PLAT ENFANT (maximum 11 ans) 10€

Steak frites fraîches ou purée de pomme de terre ⁷ ou linguines ^{1/3/6/7/10}

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages affinés et sa compotée de fruits rouges 7/8	12,50€
Assiette de 7 fromages affinés et sa compotée de fruits rouges 7/8	26€

NOS DESSERTS

Duo de glaces vanille, citron, gianduja, noix de coco, marron 1/3/4/6/7/8	6€
Colonel 1/3/4/6/7/8	9€
Véritable pain perdu au caramel et glace vanille 1/3/4/6/7/8	10€
Farandole de macarons 3/7/8	10€
. Crème chiboust à la vanille et fruits rouges, sorbet citron basilic	
L'éclair tout chocolat 1/3/4/6/7/8	10€
1000 feuilles à la crème de marron 1/3/4/6/7/8	10€
Café / déca gourmand 1/3/7/8	13,60€
. Assortiment de desserts	
Noisette gourmande 1/3/7/8	13,80€
. Assortiment de desserts	
Thé / Verveine gourmand 1/3/7/8	14,50€
. Assortiment de desserts	
Douceur Japonaise et sa liqueur de yuzu 1/3/7/8	15€
. Crèmeux au yuzu, sablé matcha, meringue et kumquats confits	

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

Comté* : vache / cru

Parmesan* : vache / cru

Burratina* : vache / pasteurisé

Tomme de brebis ail des ours* : brebis / pasteurisé

Prix en euro ttc service compris.