



CARTE DU RESTAURANT

MENU DE LA SEMAINE

Chaque lundi, une nouvelle expérience culinaire

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35€

Entrée + Plat + Dessert 45€



Scannez moi !

Nos plats sont également disponibles à la carte

Entrée de la semaine 14€

Plat de la semaine 24€

Dessert de la semaine 14€



MENU ENFANT

19€

PLATS

DALI BURGER

filet de poulet pané au flocon d'avoine, cheddar fumé, salade iceberg, tomate, sauce cocktail, accompagné de ses frites maison au blanc de bœuf

OU

GNOCCHETTI SARDI A LA NAPOLITAINE

gnocchetti sardi à la sauce tomate du beef

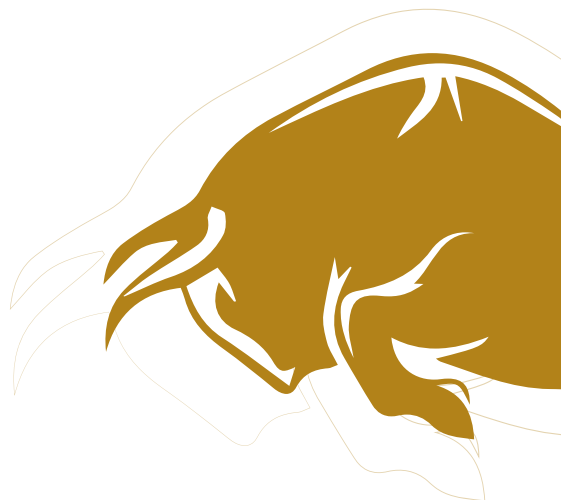
DESSERTS

EMULSION CHOCOLAT & COOKIES

chocolat noir, crème, émietté de cookies, brisure de Daim, touche de citron

OU

CRÈME GLACÉE



MENU SIGNATURE

70€

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

foie gras de canard accompagné de son chutney de saison, billes de fruits exotiques et ses toasts de pain aux céréales

OU



AMERICAN CRAB CAKE "EAST SIDE"

création chaude à base de crabe, accompagné d'une sauce vierge et salicorne, point de mayonnaise au wasabi

CÔTE DE VEAU DU TRAPPEUR ~ 300g

magnifique pièce de veau cuite en basse température, assaisonnée d'épices du trappeur

avec une garniture et une sauce au choix

OU

CREVETTES XXL FLAMBÉES

crevettes flambées au whisky, accompagnées d'un risotto aux deux riz et chips de chorizo

PLATEAU DU FROMAGER

*assortiment de fromages découpé et servi selon vos souhaits
supplément 10€*

DESSERT AU CHOIX

Garnitures au choix :

LÉGUMES DE SAISON

SALADE FRAICHEUR

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON

GNOCCHETTI GRATINÉ AU CHEDDAR A LA GUINNESS

FRITES MAISON

garniture supplémentaire 9€

Sauces réalisées sur place par nos soins :

MAYONNAISE À LA TRUFFE

VERITABLE BARBECUE

BEEF CLUB SAUCE

BRIE DE MEAUX

POIVRE AU PORTO

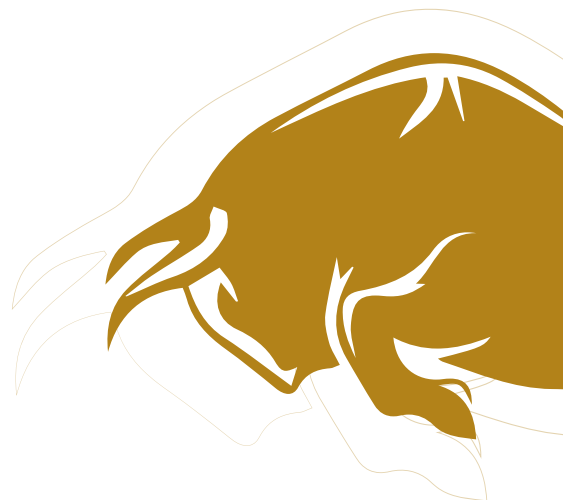
sauce supplémentaire 2€



PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

NOS ENTRÉES

OS À MOELLE ET SES CROUTONS TRUFFÉS <i>sublimé par une brunoise de légumes</i>	10
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON <i>foie gras de canard accompagné de son chutney de saison, billes de fruits exotiques et ses toasts de pain aux céréales</i>	25
RAVIOLES AUX QUATRE PARFUMS <i>ravioles aux crevettes cuites dans un bouillon parfumé au gingembre, citronnelle, coriandre, et piment oiseau</i>	15
SALADE D'AUTOMNE AU SAINT MARCELIN <i>mesclun de salade, fruits de saison, aumônière de saint marcelin</i> <i>Déclinaison vegan possible sur demande</i>	15
 AMERICAN CRAB CAKE "EAST SIDE" <i>création chaude à base de crabe, accompagné d'une sauce vierge et salicorne, point de mayonnaise au wasabi</i>	18
CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ <i>faux filet cru affiné environ 30 jours délicatement fumé au feu de bois et sa sauce truffée</i>	20



NOS PLATS

Nos plats sont servis avec un accompagnement

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| | CREVETTES XXL FLAMBÉES | 43 |
| | <i>crevettes flambées au whisky, accompagnées d'un risotto aux deux riz et chips de chorizo</i> | |
|  | GNOCCHETTI SARDI ET SA CRÈME TRUFFÉE | 19 |
| | <i>spécialité de Sardaigne et sa crème végétale truffée</i> | |
| | VOTRE TARTARE DE BŒUF ~ 180 g | 27 |
| | <i>viande de bœuf crue race Charolaise, finement taillée au couteau et délicatement préparée devant vos yeux et selon vos souhaits, accompagné de ses frites maison au blanc de bœuf</i> | |
| | BEEF CLUB BURGER | 26 |
| | <i>éfiloché de bœuf, oignons rouges, cheddar fumé, coleslaw et sauce barbecue, accompagné de ses frites maison au blanc de bœuf</i> | |
| | SAUMON CONFIT A L'HUILE FUMÉ | 29 |
| | <i>pavé de saumon confit à 65 degrés, accompagné d'un écrasé de panais et des légumes de saison, salicorne et sauce verte</i> | |



VIANDES SELECTION

"Venez découvrir différentes races de bœuf du monde entier"

ENTRECÔTE ~ 300g avec une garniture et une sauce au choix	39
FAUX-FILET AVEC OS ~ 350g avec une garniture et une sauce au choix	49
CÔTE DE BŒUF ~ 1,1 kg "à partager ou pas" avec deux garnitures et deux sauces au choix	89
TOMAHAWK ~ 1,1 kg "à partager ou pas" avec deux garnitures et deux sauces au choix	119



CÔTE DE VEAU DU TRAPPEUR ~ 300g magnifique pièce de veau cuite en basse température, assaisonnée d'épices du trappeur avec une garniture et une sauce au choix	43
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

"BEEF LOVERS" ~ 1 kg "à partager ou pas" trilogie de faux-filets (sélection, black pearl et kod beef) avec deux garnitures et deux sauces au choix	140
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Garnitures au choix :

LÉGUMES DE SAISON
SALADE FRAICHEUR
POËLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON
GNOCCHETTI GRATINÉ AU CHEDDAR A LA GUINNESS
FRITES MAISON
garniture supplémentaire 9 €

Sauces réalisées sur place par nos soins :

MAYONNAISE À LA TRUFFE
VERITABLE BARBECUE
BEEF CLUB SAUCE
BRIE DE MEAUX
POIVRE AU PORTO
sauce supplémentaire 2 €



RÉSERVE PREMIUM

Nos viandes sont grillées au feu de bois

BLACK PEARL

BŒUF EXCLUSIF MATURÉ DE POLOGNE SUR OS (40 JOURS MINIMUM)

FAUX-FILET AVEC OS ~ 350 g <i>avec une garniture et une sauce au choix</i>	60
CÔTE DE BŒUF ~ 1 kg <i>"à partager ou pas"</i> <i>avec deux garnitures et deux sauces au choix</i>	140

KOD BEEF

BŒUF EXCLUSIF DU DANEMARK MATURÉ SUR OS (30 JOURS MINIMUM)

FAUX-FILET AVEC OS ~ 350 g <i>avec une garniture et une sauce au choix</i>	65
CÔTE DE BŒUF ~ 1 kg <i>"à partager ou pas"</i> <i>avec deux garnitures et deux sauces au choix</i>	150

WAGYU

BŒUF FRANÇAIS DE LA FERME DES PLANTES MATURÉ SUR OS (15 JOURS MINIMUM)

Viande rare et exceptionnelle, disponibilité limitée

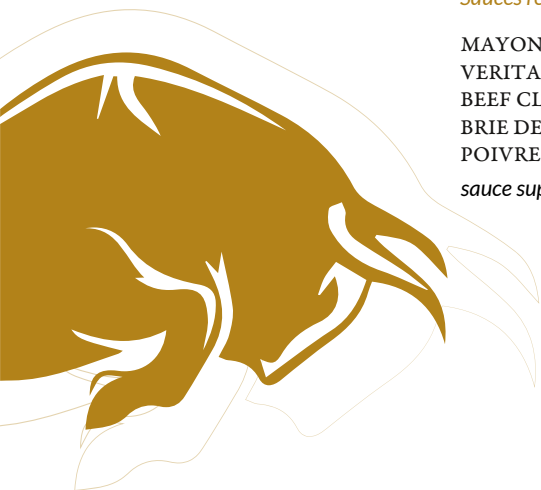
FAUX-FILET AVEC OS ~ 350 g <i>avec une garniture et une sauce au choix</i>	110
CÔTE DE BŒUF ~ 1 kg <i>"à partager ou pas"</i> <i>avec deux garnitures et deux sauces au choix</i>	250

Garnitures au choix :

LÉGUMES DE SAISON
SALADE FRAICHEUR
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON
GNOCCHETTI GRATINÉ AU CHEDDAR A LA GUINNESS
FRITES MAISON
garniture supplémentaire 9 €

Sauces réalisées sur place par nos soins :

MAYONNAISE À LA TRUFFE
VERITABLE BARBECUE
BEEF CLUB SAUCE
BRIE DE MEAUX
POIVRE AU PORTO
sauce supplémentaire 2 €



BOEUF DE KOBE

神戸ビーフ

Viande rare et exceptionnelle, disponibilité limitée

KOBE

VIANDE DE BŒUF LA PLUS RARE AU MONDE, RECONNUE POUR SON PERSILLÉ UNIQUE

TATAKI DE FAUX FILET ~ 150 g 190

légèrement snacké, sauce sucrée aux épices, caramélisé à la flamme

Notre établissement a le privilège de faire partie des restaurants certifiés en France !

Garnitures au choix :

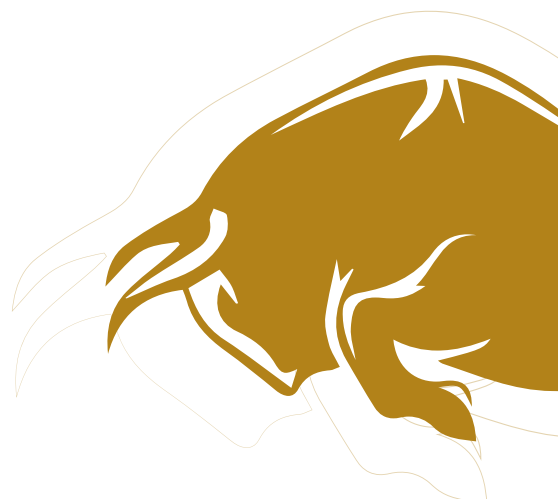
LÉGUMES DE SAISON
SALADE FRAICHEUR
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON
GNOCCHETTI GRATINÉ AU CHEDDAR A LA GUINNESS
FRITES MAISON

garniture supplémentaire 9 €

Sauces réalisées sur place par nos soins :

MAYONNAISE À LA TRUFFE
VERITABLE BARBECUE
BEEF CLUB SAUCE
BRIE DE MEAUX
POIVRE AU PORTO

sauce supplémentaire 2 €



PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

FROMAGES

*Sélectionnés par le Meilleur Ouvrier de France
Monsieur Xavier Thuret*

PLATEAU DU FROMAGER 18
assortiment de fromages découpé et servi selon vos souhaits

DESSERTS

CAFÉ & THÉ GOURMAND 12
boisson chaude servie avec une trilogie de desserts

PAVLOVA DE SAISON 15
meringue Française nappée à la chantilly et aux fruits de saison

PANNA COTTA VANILLE GRAND CRU TAHAA 15
sublimé par son caramel au rhum

CRÈME BRULÉE CAMELISÉE A LA MINUTE 12
crème aromatisée à la fleur d'oranger, flambée au cointreau

EMULSION CHOCOLAT & COOKIES 15
chocolat noir, crème, émietté de cookies, brisure de Daim, touche de citron

