

# M E



# N U

## À L'APÉRO











Poutargue Maison Memmi .....	50g : 25€ - 100g : 45€
1/2 Figatelli Corse Grillé à la braise .....	9€
Terrine Canard au poivre vert .....	9€
Terrine de Campagne au piment d'espelette .....	10€
Terrine Lièvre au Romarin .....	9€
Burrata Truffée .....	14€

## LES ENTRÉES

Os à Moelle cuit au four à braise et ses croûtons à l'ail .....	15€
Poivrons marinés à l'huile d'olive .....	12€
Gaspacho de tomate d'antan .....	15€
Carpaccio de Bœuf Charolais au Basilic & Parmesan .....	17€
Carpaccio de Bœuf Charolais à la Truffe d'été .....	45€
Carpaccio de tomate d'antan & perles de citron .....	15€
Carpaccio de Dorade sauvage aux agrumes .....	18€

## LES PLANCHES

"Seul ou à Partager"

	Petite	Grande
 Pata Négra - 48 mois d'affinage - Jambon Bellota, 100 % ibérique «Los Pedroches» .....	27€	49€
 Pata Négra - 48 mois d'affinage - Jambon Bellota 50 % ibérique .....	19€	35€
 Pata Négra - 36 mois d'affinage - Jambon Cebo Del Campo 50 % ibérique .....	17€	30€
 Jambon Serrano - 24 mois d'affinage - Grande réserve Duroc .....	13€	22€
 Jambon de Bayonne - IGP- 12 mois d'affinage .....	15€	27€
 Jambon Corse Fumé - Fumage naturel aux châtaignes, hêtre & chêne vert .....	16€	28€
 Caña de Lomo - 100% Bellota ibérique " Cullar " .....	28€	48€
 Chorizo - 100% Bellota Ibérique " Cullar " .....	12€	22€
 Saucisson - 100% Bellota Ibérique " Cullar " .....	12€	22€
 Assortiments de Fromages .....	15€	26€













## LES TARTARES

"Avec un accompagnement au choix"

Tartare de Bœuf aux Parfums Méditerranéen .....	28€
Bœuf charolais (180gr) coupé au couteau, pignons, pesto, tomates confites, roquette, oignons rouges, copeaux de parmesan, herbes fraîches, huile d'olive de Provence (AOP)	
Tartare de Bœuf aux saveurs Corse .....	28€
Bœuf charolais (180gr) coupé au couteau, Coppa, Brocciu, roquettes, olives vertes « pitcholine », oignons rouges, herbes fraîches du maquis, huile d'olive de Provence (AOP)	
Tartare de Bœuf aux saveurs de garrigue .....	28€
Bœuf charolais (180gr) coupé au couteau, chèvre frais, gaspacho de tomates d'antan, basilic frais, thym citron, olives noires, ail, oignons rouges, herbes fraîches, huile d'olive de Provence (AOP)	
Tartare de Dorade sauvage au citron confit, gingembre & framboise .....	30€
Dorade sauvage (150 gr), citron confit, gingembre, framboises, menthe fraîche, roquette, perles de citron moléculaires, huile d'olive de Provence (AOP) frites maison	

## CÔTES À L'OS & TOMAHAWK

Selon arrivage & Grillé à la braise  
"1 accompagnement et une sauce au choix & par personne"

		Maturée "30 jours et plus"
 Côte à l'os La Charolaise "env 1,3kg". Originaire de Bourgogne - Viande d'une grande tendreté et d'une jutosité généreuse .....	10€ les 100g	16€ les 100g
 Côte à l'os La Normande "env 1,2kg". Originaire de Basse-Normandie - Viande tendre savoureuse, et persillée .....	11€ les 100g	
 Côte à l'os L'Aubrac "env 1,3kg". Originaire des Cévennes - Viande particulièrement tendre, fine et persillée, au goût très affirmé .....	15€ les 100g	22€ les 100g
 Côte à l'os Limousine "env 1,3kg". Originaire du Massif Central - Viande assez maigre, subtilement persillée au goût très fin et savoureux .....	12€ les 100g	
 Côte à l'os Monbeliard "env 1,2kg". Originaire de Franche-Comté - Viande d'un rouge profond, d'une trame fine et peu grasse.....	10€ les 100g	
 Côte à l'os Salers "env 1,3kg". Originaire d'Auvergne - Viande au goût incomparable, une texture juteuse et persillée et pauvre en graisse .....	13€ les 100g	22€ les 100g
 Côte à l'os Galice "env 1,1kg". Originaire du Nord Ouest de l'Espagne - Viande extrêmement tendre, aux arômes intenses et épicés .....	15€ les 100g	
 Côte à l'os Simmental "env 1,3kg". Originaire d'Allemagne - Viande aux riches saveurs, dotée d'une jutosité et d'une fermeté agréable.....	10€ les 100g	18€ les 100g
 Côte à l'os Hereford "env 1,3kg". Originaire d'Écosse ou d'Irlande - Viande persillée, tendre et d'une extrême finesse.....	11€ les 100g	20€ les 100g
 Côte à l'os L'Angus "env 1,3kg". Originaire d'Irlande - Viande entensément persillée et savoureuse .....	12€ les 100g	23€ les 100g
 Tomahawk Irish "env 1,2kg". Originaire d'Irlande - Viande finement persillée, tendre et juteuse .....	12€ les 100g	
 Tomahawk Charolaise "env 1,6kg". Originaire de Bourgogne - Viande authentique et savoureuse à la chair persillée et tendre .....	12€ les 100g	21€ les 100g

### LES ENTRECÔTES

Selon arrivage & Grillé à la braise  
1 accompagnements et une sauce au choix & par personne"  
"Env 300g / 400g"

 La Charolaise - Origine France .....	12€ les 100g
 La Salers - Origine France .....	15€ les 100g
 La Limousine - Origine France .....	12€ les 100g
 La Monbéliard - Origine France .....	11€ les 100g
 L'Angus - Origine Irlande .....	15€ les 100g
 Hereford - Origine Écosse .....	11€ les 100g
 La Simmental - Origine Allemagne .....	10€ les 100g.

### LES GRILLADES

"avec 1 accompagnement au choix"

Côte de Cochon montagnard des Alpes .....	29€
Origine France (env 650/750g)	
Ribs de Cochon .....	25€
Origine France (env 500g/600g)	
Côte de Taureau Camarguais .....	37€
Origine France (350/400g)	
Seiche fraîche en persillade .....	28€
Origine France (env 400g)	
Mi-cuit de Thon frais .....	30€
Sauce vierge aux herbes fraîches (env 250g)	
Gambas Camerone en persillade .....	59€
Flambée au pastis (env 400g - 2pcs)	

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Champignon Braisé & son aioli .....	7€
Pomme de terre à l'ancienne en papillote & braisé, crème fraîche, ciboulette .....	6€
Ratatouille Maison .....	8€
Salade verte à l'huile d'olive de Provence, citron, ail & croûtons braisés .....	4€

### LES SAUCES

Sauce au vin rouge .....	4€
Sauce Roquefort .....	4€
Sauce au Poivre vert .....	4€
Sauce au vin & à la Truffe fraîche .....	6€

### LES DESSERTS

Panna Cotta mangue & Fruit de la Passion .....	12€
Pain perdu au Nutella .....	12€
Tiramisu .....	12€
Salade de Fruits de saison .....	12€
Tarte au Fruits de saison .....	11€

