

ME



NU

LES ENTRÉES

Os à Moelle cuit au four à la braise et ses croûtons à l'ail	14€
Chorizo grillé à la braise.....	12€
1/2 Figatelli Corse Grillé à la braise	12€
Carpaccio de Boeuf Charolais au Basilic & Parmesan	17€
Carpaccio de Thon aux agrumes	18€

LES PLANCHES

"Seul ou à Partager"

	Petite	Grande
 Pata Néra - Origine Espagne - 42 mois d'affinage - Jambon Bellota, 100 % ibérique	27€	49€
 Pata Néra - Origine Espagne - 35 mois d'affinage - Jambon Bellota De Campo 50 % ibérique	19€	35€
 Jambon Serrano - Origine Espagne - 24 mois d'affinage - Grande réserve Duroc	13€	30€
 Jambon de Bayonne - Origine France - IGP- 12 mois d'affinage	15€	22€
 Jambon Corse Fumé - Origine France - Fumage naturel aux châtaignes, hêtre & chêne vert	16€	27€
 Jambon Noir de Bigorre - Origine France - 20 mois d'affinage	18€	34€
 Jambon de Parme - Origine Italie - 16 mois d'affinage	15€	29€
 Jambon San Daniele - Origine Italie - 16 mois d'affinage	15€	29€
 Jambon Cuit à la Truffe - Origine Italie.....	14€	27€
 Assortiments de Fromages - Origine France	15€	26€

LES TARTARES

"Avec un accompagnement au choix"

Tartare de Boeuf aux Parfums Méditerranéen	28€
Boeuf charolais (180gr) coupé au couteau, pignons, pesto, tomates confites, roquette, oignons rouges, copeaux de parmesan, herbes fraîches, huile d'olive	
Tartare de Boeuf aux saveurs Corse	28€
Boeuf charolais (180gr) coupé au couteau, Coppa, Brocciu, roquette, olives vertes « pitcholine », oignons rouges, herbes fraîches du maquis, huile d'olive	
Tartare de Boeuf aux saveurs de Garrigue	28€
Boeuf 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	
Tartare de Thon aux saveurs Asiatique	30€
Thon Albacore(180 gr), Soja, citron vert, huile de sésame, grenade, herbes fraîches - Origine Océan Indien	

CÔTES À L'OS & TOMAHAWK

Selon arrivage & Grillées à la braise
"1 accompagnement et une sauce au choix /personne"
2 personnes minimum - poids minimum 1 kg

Maturée
"30 jours et plus"

	Côte à l'os La Charolaise	Originaire de Bourgogne - Viande d'une grande tendreté et d'une jutosité généreuse	12€ les 100g	16€ les 100g
	Tomahawk Charolaise	Originaire de Bourgogne - Viande authentique et savoureuse à la chair persillée et tendre.....	13€ les 100g	16€ les 100g
	Côte à l'os La Normande	Originaire de Basse-Normandie - Viande tendre savoureuse, et persillée	12€ les 100g	16€ les 100g
	Côte à l'os L'Aubrac	Originaire des Cévennes - Viande particulièrement tendre, fine et persillée, au goût très affirmé	14€ les 100g	20€ les 100g
	Côte à l'os Limousine	Originaire du Massif Central - Viande assez maigre, subtilement persillée au goût très fin et savoureux	13€ les 100g	19€ les 100g
	Côte à l'os Montbéliarde	Originaire de Franche-Comté - Viande d'un rouge profond, d'une trame fine et peu grasse	13€ les 100g	19€ les 100g
	Côte à l'os Salers	Originaire d'Auvergne - Viande au goût incomparable, une texture juteuse et persillée et pauvre en graisse	14€ les 100g	20€ les 100g
	Côte à l'os Blonde d'Aquitaine	Originaire Sud-Ouest de la France, Viande extrêmement tendre, peu persillée, au grain fin	13€ les 100g	19€ les 100g
	Côte à l'os Rouge des Prés	Originaire de l'Ouest de la France. Viande extrêmement tendre, juteuse et bien persillée	13€ les 100g	19€ les 100g
	Côte à l'os Galice	Originaire du Nord Ouest de l'Espagne - Viande extrêmement tendre, aux arômes intenses et épicés	15€ les 100g	21€ les 100g
	Côte à l'os Simmental	Originaire d'Allemagne - Viande aux riches saveurs, dotée d'une jutosité et d'une fermeté agréable	12€ les 100g	16€ les 100g
	Côte à l'os Hereford	Originaire d'Écosse ou d'Irlande - Viande persillée, tendre et d'une extrême finesse	13€ les 100g	19€ les 100g
	Côte à l'os L'Angus	Originaire d'Irlande - Viande entensément persillée et savoureuse	14€ les 100g	20€ les 100g
	Côte à l'os Black Angus	Originaire du Centre Nord des USA. Viande juteuse, au goût intense et délicat au côté iodé et beurré	14€ les 100g	21€ les 100g
	Côte à l'os Black Pearl	Originaire de la région des Mille Lacs au Nord de la Pologne, Viande tendre au goût subtil et intense	13€ les 100g	19€ les 100g

LES ENTRECÔTES

Selon arrivage & Grillées à la braise
1 accompagnement et une sauce au choix"
"Env 300g / 400g"

	La Charolaise - Origine France	12€ les 100g
	La Salers - Origine France	13€ les 100g
	La Limousine - Origine France	12€ les 100g
	L'Angus - Origine Argentine	13€ les 100g
	L'Angus - Origine Irlande	13€ les 100g
	La Montbéliarde - Origine France	12€ les 100g
	La Simmental - Origine Allemagne	12€ les 100g.

LES SAUCES



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

LES GRILLADES

"avec 1 accompagnement au choix"

Côte de Cochon montagnard des Alpes	29€
Origine France (env 450/500g)	
Ribs de Boeuf affiné plusieurs semaines	39€
Origine France (env 450g)	
Ribs de Cochon	28€
Origine France (env 450g/500g)	
Tentacules de poulpes déglacées au citron	32€
"Origine Océan Pacifique"	
Seiche fraîche en persillade	29€
Origine Océan Atlantique (env 400g)	
Mi-cuit de Thon frais	33€
Thon Albacore, Sauce vierge aux herbes fraîches (env 250g) Origine Océan Indien	

LES ACCOMPAGNEMENTS



Champignons Braisés & son aioli	7€
Pomme de terre à l'ancienne en papillote (braise, crème fraîche, ciboulette)	6€
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	6€
Crèmeux de Topinambours	7€
Salade verte à l'huile d'olive de Provence (citron, ail & croûtons braisés)	4€

LES DESSERTS



Panna Cotta mangue & Fruit de la Passion	12€
Pain perdu au Nutella	12€
Tiramisu	12€
Ananas rôti, caramel beurre salé	12€
Tarte aux Fruits de saison	11€