

POUR L'APÉRO

- Les Sardines sont dans la boîte, beurre d'Échiré AOP. 14,50
- Saucisson de Bœuf Angus 220 gr env. 16,50
- Croustillant de Ris de Veau, sauce tartare. 28,50

GRIGNOTAGES A PARTAGER

- Les beaux jambons : Culatello maison Spigaroli, Noir de Bigorre, Pata Negra bellota. 36,80
- Le bœuf Txuleta : Picaña séché, Secreto n°7, Cecina AOP de Léon. 24,80
- L'os à moëlle, deux belles pièces cuites sur la braise et ses tartines grillées. *(15 min d'attente)* 15,80
- Escargots à la Bourguignonne mais avec quelques noix. (12 pcs) 14,50
- Foie Gras de Canard au vin, maison Laffite, pain brioché. 19,80

CUIT SUR LA BRAISE

Le Bœuf

- La Hampe d'Argentine, fumée romarin, baies de genièvre, jus Corsé au Gin. 32,80
- Filet de bœuf, mes sélections (demander l'origine du moment) 250 gr env. 34,90
- Exclusivité : Chuck Flap de Black Onyx pure Black Angus, ferme Rangers Valley d'Australie 250 gr env. 35,80
- Bao de Bœuf laqué, comme une Street Food. 28,80

NOS VIANDES MATURÉES D'EXCEPTIONS

Découvrez nos viandes d'exceptions dans notre vitrine. Nous sélectionnons pour vous les meilleurs élevages et les races les plus rares, Vincent se fera un plaisir de vous guider (Attente 40 min)

KOBE EXPÉRIENCE

- Jambon de Bœuf de Kobe élevé au Japon et affiné en Italie une exclusivité Txuleta. 40gr 48,80
- Bœuf Tajima de Kobe comme un Shabu Shabu 100 gr env. 56,00
- Faux-Filet de Bœuf Tajima de Kobe. (suivant arrivage)

Txuleta, membre officiel de l'association de Kobe Beef, fait partie des 10 restaurants autorisés à pouvoir proposer cette viande de Prestige en France.

NOS PLATS POUR DEUX

(Prix par Personne)

- Persillé de Black Pearl en croûte d'argile, foie Chartreuse, Karasumi de Kobe 500gr env. 33,80
- Onglet d'Angus d'Ecosse, deux pièces entière, beurre bacon de Galice, servi flambé au Whisky 600 gr env. 31,80
- Roulette Russe de Noix d'entrecôte d'Argentine env 800 gr de plaisir. 48,50 *(20 min d'attente)*

PARCE QU'IL N'Y A PAS QUE LA VIANDE

- Filet d'Omble Chevalier de chez Murgat, sauce Sauvage. 27,90

POUR ACCOMPAGNER

Notre fameuse purée de pommes de terre

Salade du marché

Pommes Grenailles confites à l'huile d'olive, épices Cajun

Carottes rôties, citron confit, cumin et noisettes

Brocolini Bimi à la braise, copeaux de parmesan, huile de courge (Supp 3,50€)

Un accompagnement et une sauce au choix. Tout supplément 4,50

PETIT PLAISIR

Sauce Miso

Sauce Bravas

Sauce Poivre noir de Sarawak

Sauce Chimichurri

MENU ENFANT : (jusqu'à 12 ans)

- Petit Filet de Bœuf et accompagnement au choix, Une coupe de Sorbet ou glace. 19,00

LA SELECTION DU FROMAGER

- Fromage blanc du Vercors avec au choix : crème ou miel de Pisieu. 6,50
- L'assiette fromagère du Dauphiné. 11,80
- Saint-marcellin du Vercors. 8,80

DESSERTS

- Le Tiramisu du moment. 9,00
- Nougat glacé tradition, et son coulis rhubarbe. 9,80
- Soufflé glacé à la Chartreuse verte. 11,00
- Crémeux au Chocolat, cacao Valrhona. 9,50
- Baba au rhum, sirop exotique. 10,50
- Coupe Chartreuse : 2 boules Chartreuse, 1 boule chocolat, Chartreuse verte et chantilly. 9,80
- Vacherin explosé. 9,50
- Coupe Colonel : 2 boules citron, Vodka Absolut. 9,80

Et pourquoi pas un petit verre de vin doux ambré du Mas Delmas 10,00

Glaces par : Erhard artisan glacier

