POUR L'APÉRO

- Saucisson de Bœuf Angus 220 gr env. 16.50

GRIGNOTAGES A PARTAGER OU PAS

- Les beaux jambons : Culatello Di Zibello D.O.P, Noir de Bigorre, Paleta Ibérique bellota. 36.80
- Le bœuf Txuleta : Picaña de Wagyu séché par nos soins, 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)*** 16.80
- Carpaccio de Bœuf, classique twist de Wagyu maturée, vieux Pécorino. 16.50
- Le Tartare des Basques. 15.80

CUIT SUR LA BRAISE

Le Bœuf

- La Hampe de Black Angus, U.K, fumée romarin, baies de genièvre, jus Corsé au Gin. 250 gr env. 32,50
- Flat Iron Angus Prime, U.S 250 gr env. 28.80
- Exclusivité : Chuck Flap de pure Black Angus Prime, U.S 250 gr env. 35.80
- Bao de Bœuf laqué, comme une Street Food. 26.50

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. 40 gr 48.80
- Burger de Bœuf Tajima de Kobe 90 gr. 28.50
- 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, foin Chartreuse, Karasumi de Kobe, 500 gr env. 34.80
- Onglet d'Angus d'Ecosse, deux pièces entière, beurre moutarde à l'ancienne, tomates séchées servi flambé au Whisky, 600 gr env. 31.80

EN EDITION LIMITEE

Faux-filet « l'affinage du moment » 45 jours de maturation, 300 gr env. 46.80

Filet « l'affinage du moment » 30 jours de maturation, 220 gr env. 38.50

Bavette de Waygu, Ferme Blackmore, Australie. 200 gr env 55.00

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

- Filet d' Omble Chevalier de chez Murgat, sauce Sauvage. 28.00

POUR ACCOMPAGNER

Notre fameuse purée de pommes de terre

Salade du marché

Pommes de terre de Monsieur Patates, sautées, chorizo, roquette

Carottes rôties, citron confit, cumin et noisettes

PETIT PLAISIR

Sauce Wasabi Concombre

Sauce Bravas

Sauce Poivre noir de Sarawak

Sauce Chimichurri

Un accompagnement et une sauce au choix. Tout supplément 4.50

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. 12.80
- Saint-marcellin du Vercors. 9.00

DESSERTS

- Le Tiramisu du moment. 9.80
- Nougat glacé tradition, et son coulis suivant la saison. 10.00
- Soufflé glacé à la Chartreuse verte. 12.50
- Pavlova vinaigre de myrtilles aux Fruits du marché. 11.80
- Mousse au Chocolat et crémeux praliné Valrhona. 10.00
- Baba Épiscopale de Chartreuse, sirop de Tisanes des Moines. 14.80
- Coupe Chartreuse : 2 boules Chartreuse, 1 boule chocolat, Chartreuse verte et chantilly. 10.50
- 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. **Nous tenons à disposition un tableau des allergènes de notre carte.** TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euro, service compris. Nos plats sont susceptibles de changement en fonction de l'approvisionnement.

Glaces par : Erhard artisan glacier

Nous tenons à disposition un tableau des allergènes de notre carte.

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euro, service compris. Nos plats sont susceptibles de changement en fonction de l'approvisionnement.