

# NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
35€

ENTRÉE + PLAT  
29.90€

PLAT + DESSERT  
29.90€

MENU ENFANT\* 12€

\*Hors boissons, réservé aux enfants de -12 ans  
Rumsteak Limousin 100 g ou poisson du moment  
(frites, légumes, riz ou purée)  
Fondant au chocolat ou glace 2 boules au choix

# A PARTAGER\*

\*HORS FORMULES

- NOTRE CROQUE JAMBON TRUFFÉ 15€

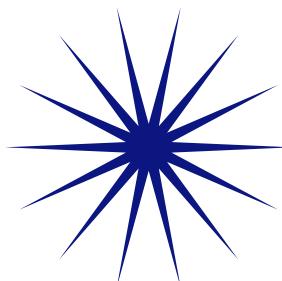
10 MIN DE CUISSON

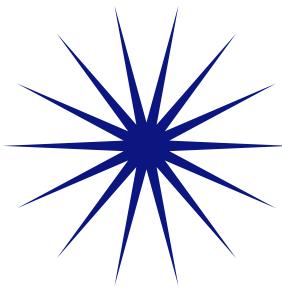
*Jambon truffé, béchamel au Comté*

- NOS MACARONS AU FOIE GRAS 14€

*5 pièces*

- LA PLANCHE DE CHARCUTERIES 19€





# NOS VIANDES D'EXCEPTIONS

**G LE SIRLOIN "NOIX DE FAUX FILET"** 26€  
**ORIGINE ARGENTINE 230G** +3€ En formule

Une Viande tendre et savoureuse

**G FILET DE BOEUF MATURÉ 180G** 35€  
*Origine française, race selon arrivage et disponibilités*  
Une viande fondante et goûteuse

**G A PARTAGER**  
**CÔTE DE BOEUF MATURÉ +/- 1.00 KG** 85€  
*Origine française, race selon arrivage et disponibilités*  
Maturée 45 jours min , une cuisson à l'os pour un goût inégalé

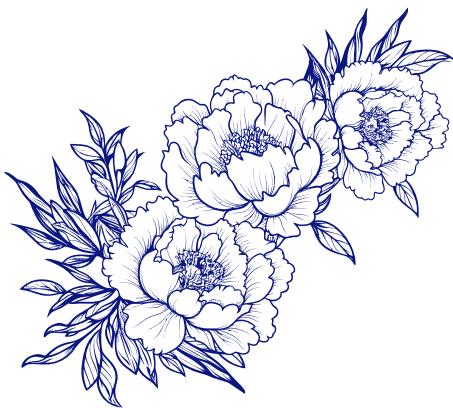
**UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX \***  
**SUR LES PLATS AYANT LE LOGO**



Frites maison, Purée  
Risotto, Méli-Mélo de légumes  
Pommes grenaille confites à la graisse de canard

Sauces poivre, béarnaise, Emulsion de Maroilles

Suppléments garnitures +3€  
Suppléments Sauce 1€



# NOS ENTRÉES

10.50€



## LES MOULES

rôties au four Josper, crème au chorizo et poivrons rouges.

## LES ESCARGOTS

Embeurré de chou frisé à la saucisse de Morteau, émulsion d'ail.

## LES SCAMPIS

Croustillantes , curry vert coco, salade chou doux, cacahuètes et sésame.

## LES 6 HUÎTRES N°3 +4€

Origine selon arrivage, citron et vinaigre échalotes

## L'OS A MOËLLE

Os rôtis, croûte de pécorino, guanciale et quelques secrets

## LES COUTEAUX AU FOUR À BRAISE

Persillade d'herbes, citron et gingembre

## NOTRE FOIE GRAS +5€

D'origine française, mi-cuit, poire pochée aux épices, toast brioché

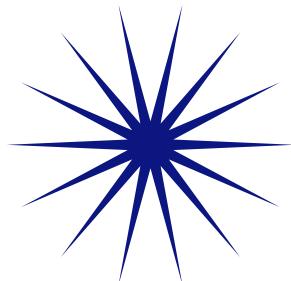
## L'OEUF

Emulsion de pommes de terre au parmesan, et oeuf parfait

Les suppléments s'appliquent sur le prix de l'entrée ou de la formule

# NOS PLATS CRÉATIONS

23€



## LE PALERON DE VEAU

Confit, emulsion de scamorza, artichauts, jus truffé

## L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Braisée 8h, jus aux épices marocaines, purée.

## LE MAGRET DE CANARD

Origine française, rôti, confit de cuisse et gésiers de canard, crumble noisette, jus aux épices

## LE CABILLAUD

Meunière, jus de crustacés, condiments de crevettes

## LE SAUMON

Croustillant, crémeux de patate douce, vinaigrette thaï

G

## LE BURGER

Steak français By Lesage 180 g, buns moelleux, lard grillé, iceberg, confit d'oignons barbecue, cheddar, cornichons



## NOTRE "STEAK SIGNATURE" 200G

Coeur de Rumsteak Limousin Français, façon "rôti de nos grands-mères" jus de viande gourmand

G

## LE TARTARE LIMOUSIN 150G

Origine française, coupé au couteau à la minute, recette classique à la mayonnaise maison, cornichons, câpres, oignons rouges, ciboulette

## LE CORDON BLEU

Suprême de poulet jaune, mortadelle, tomme de montagne, jus au curry

Les suppléments s'appliquent sur le prix du plat ou de la formule



# NOS DESSERTS

10€

## SÉLECTION DE FROMAGES

Une sélection de 4 fromages affinés

### LE KUBE FONDANT

10 MIN DE CUISSON

fondant chocolat noir, au cœur coulant, sorbet à la poire.

### LE CHOU CROUSTILLANT

Ganache au chocolat praliné, riz croustillant.

### LE TIRAMISU

crème marcarpone, praliné café, ganache café, crumble chocolat.

### LA PAVLOVA COCO

Meringue coco, ganache coco, fraîcheur de mangue et papaye.

### NOTRE TARTE TATIN

Pommes caramélisées, pâte feuilletée, crème double à la vanille

### NOTRE BABA

Arrosé à la mandarine Impériale, confit d'oranges, chantilly gourmande

### COUPE DE GLACES ET SORBET

Nos parfums au choix: vanille, café, café blanc, chocolat, chocolat blanc, caramel, mangue, citron, framboise, cassis, pistache, noix de coco, pomme verte, ananas, rhum raisin, poire, fraise, yaourt

SHOOT D'ALCOOL  
SUR VOTRE  
SORBET  
+3€