

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

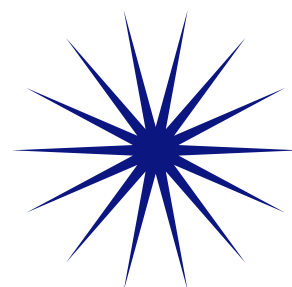
- **NOTRE CROQUE JAMBON TRUFFÉ** **15€**
10 MIN DE CUISSON

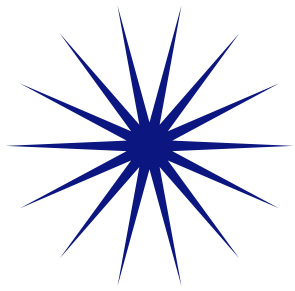
Jambon truffé, béchamel au Comté

- **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

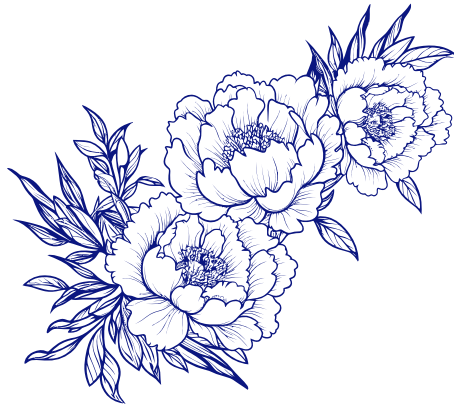
**UNE GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX *
SUR LES PLATS AYANT LE LOGO**



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 Jospier, 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

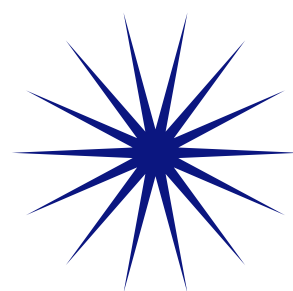
L'OEUF

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



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



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 coeur 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€