Nos signatures viandes angus

Le ribs de boeuf 450 grs — 23 €

De qualité " race à viande Angus en provenance d'Irlande, découvrez ou redécouvrez ce morceau fondant à souhait cuit au four durant 2 heures servi sur son os d'origine. Agrémenté d'une sauce originale Saté et et d'un filet de sauce barbecue.

Le Tataki de boeuf " Grain Feed " Argentine — 27 €

Un plat réservé aux amateurs de viande " bleu " épicé !
Les fines tranches de boeuf sont déposées quelques secondes sur la plancha et agrémenté d'une sauce d' épices d' Argentine Chimichurri et de piment fort.

La Picanha de Boeuf "persillée Argentine" — 27 €

Un plat dédié aux amateurs de viande gouteuse, juteuse issue du globe de rumsteak " une pièce qui conserve son couvercle gras à la coupe "dite Brésilienne", c'est en débutant la cuisson sur sa tranche grasse que se libère le goût du persillage qu'on compare souvent au magret de canard.

L'entrecôte des Hilghands — 26 €

Selon les approvisonnements Ireland ou Ecosse , nous vous proposons principalement de la race a viande Angus , une viande issue d'élevage nourri sainement en pâturage, ce qui leurs confère un persillage qui vous apportera ce gout particulier d'une viande d'exception. coupé minute sur le muscle (minimum 240 / 260 gr)

Le Filet de boeuf d'Irlande ou d'Argentine — 29 €

Une viande de qualité, race "Angus" élevée en liberté, nourrie "grain Feed" en Argentine est actuellement une des meilleures viandes du marché. (cependant il se peut que pour des raisons de cotas d'importation, nous ne pouvons que vous proposer que l'Irlandaise d'une qualité identique à l'entrecôte Angus d'Agentine, les 2 ayant la certification nourri naturellement a l'herbe

Tous nos plats chaud sont servis avec une salade composée

Accompagnement frites , Spaetzle , pommes de terre sautées, Légumes vapeur, ratatouille maison* (*uniquement en hiver)

Le Filet de boeuf Rossini au foie gras pôelé — 35 €

Viande identique au descriptif de la pièce classique agrémenté d'une escalope de foie gras origine France

Le coeur de Rumsteak — 23 €

La partie la plus noble du rumsteak, pour une belle pièce de boeuf généreuse et tendre d'origine en provenance soit de Bavière (Simmental) ou de races à viande Française ou Irlandaise, une pièce de boeuf très peu grasse, pour un vrai plaisir gustatif

L'onglet de boeuf — 22 €

Idéalement servi avec une sauce marchand de vin à ,l'échalote , pour une dégustation parfaite, notre conseil de cuisson est en "bleu" ou "saignant" pour un rendu de jutosité ultra tendre.

La Côte de Boeuf (prix au kg) sur pré-commande en cuisson bleu — 69 €

Sélectionnée parmi les plus belles races à viande elle est vendue au poids (poids des pièces dispo auprès du serveur) une attente de 30 mn minimum est à considérer sans précommande - selon disponibilités

Le magret de canard — 23 €

Les amateurs de volailles trouverons leur bonheur dans ce classique de minimum 240g , simplement grillé à la plancha il vous sera servi nature, avec du miel ou une sauce maison épicé selon votre envie de léger à très fort

Accompagnement frites , Spaetzle , pommes de terre sautées, Légumes vapeur, ratatouille maison* (*uniquement en hiver)

Sauces chaudes : Ail persillade, 3 poivres, Echalote, Champignons
Sauce froides : Ketchup, Mayonnaise, tartare, Béarnaise

Merci de ne commander que ce que vous consommez ! on vous ressert avec plaisir - nous sommes acteur de l'anti - gaspi raisonnable

Attention :

Nos plats étant généreux, nous ne servons pas de pain systématiquement
Si vous en désirez ce sera avec plaisir ! commandez le avec votre plat, nous le mettrons en cuisson avec la préparation de votre plat - merci