

ENTRÉES

POUR COMMENCER · PARTAGER



ET OUVRIR L'APPÉTIT

Pain avec aïoli (1,3,7) <i>Pain croustillant accompagné de notre aïoli.</i>	1,50€/pers.
Fromage Brie pané avec confiture de figues/fraises (1,3,7) <i>Croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, servi avec confiture.</i>	11,50€
Brie au four avec miel et noix (7,8) <i>Doux et crémeux, relevé avec miel, romarin et noix.</i>	11,50€
Carpaccio de Wagyu avec parmesan (7) <i>Très fines tranches de Wagyu, assaisonnées avec huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan.</i>	16,50€
Crevettes avec légumes et crème balsamique (2,4) <i>Crevettes juteuses sautées sur le moment avec carottes et poireaux.</i>	15,50€
Salade de burrata avec tomate et pesto (7) <i>Burrata crémeuse avec roquette, tomates fraîches et pesto.</i>	13,00€



FROMAGES, JAMBONS

ET PLANCHES À PARTAGER SANS SE PRESSER

Fromage Manchego Affiné (7)

13,50€

Intense, à la texture ferme et au goût profond.

Jambon Ibérique

23,90€

Tranché finement, arôme profond et saveur persistante.

Jambon Ibérique et Fromage Manchego (7)

29,90€

Fromage affiné accompagné de jambon ibérique, créant un équilibre parfait entre caractère et onctuosité.

Jambon Serrano Réserve

15,50€

Traditionnel et équilibré.

Salade Ibérique (7)

14,00€

Laitue fraîche, tomate et olives, accompagnée de tranches de fromage et de jambon serrano.

Planche de charcuterie ibérique (7,8)

34,90€

Jambon ibérique, lomo, salchichón, chorizo et fromage Manchego.

Planche Toro Ibérico (7,8)

54,90€

Jambon ibérico, lomo, salchichón, chorizo, fromage Manchego et bouteille Ramón Bilbao verdejo/rouge/rosé.

Planche Toro Loco (+/- 6 pers.) (7,8,12)

69,90€

Jambon serrano réserve, fromage Manchego, chorizo ibérique, lomo ibérique, chorizo criollo, olives, fruits de saison, fruits secs.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

NOS PLANCHES DE VIANDE

Sélection de coupes premium au feu de bois.

Qualité, feu et saveur au point.

	Coupe 250 g	Prix au kilo
Contre-filet de Wagyu Marbré intense. Coupe gourmet de très grande valeur, avec une texture fondante en bouche.	41,22€ ¹	164,90€
Rib Eye Entrecôte haute. Avec des stries de graisse qui apportent une saveur robuste et une texture très tendre.	23,62€ ¹	194,50€
Entrecôte maturée 35/45 jours Coupe sélectionnée et maturée pour renforcer son goût et sa tendreté.	22,97€ ¹	191,90 €
Filet mignon de bœuf Extraordinairement tendre et compacte, de texture douce. Très savoureuse et intense.	26,12€ ¹	104,50€
Black Angus Canada AAA+ Viande à marbrure exceptionnelle. Considérée comme l'une des viandes les plus prisées pour sa consistance et sa qualité inégalée.	36,22€ ¹	144,90€
Entrecôte d'Argentine Texture ferme mais tendre. Saveur intense et arôme de viande grillée.	21,22€ ¹	84,90 €



Secrets ibériques Bellota

Coupe plate et très infiltrée de graisse, apportant une texture tendre et juteuse.

21,22€¹

84,90€

Chuléton Rubia Gallega

Viande de couleur rouge intense, avec des notes fumées, sucrées et de noisette.

89,50€/Kg (1100-1300g)

T-Bone

Découpe mixte de filet de rumsteck et de contre-filet avec os en forme de « T ».

89,50€/Kg (1100-1300g)

Tomahawk

Côte avec os longue, style « hache » de bœuf américain.

89,50€/Kg (1200-1400g)

Côte de Vache Simmental maturée

Viande Suisse de haute qualité, de couleur rouge éclatante. Très tendre et savoureuse, avec un bon persillage qui lui donne beaucoup de jus.

89,50€/Kg (1100-1300g)

¹ (ces viandes peuvent être commandées au poids, portion minimale 250 g)



ACCOMPAGNEMENTS

Toutes nos planches comprennent:

Pommes de terre au four, légumes de saison, chorizo grillé, ananas et sélection de sauces maison.



PETITS PLATS

POUR GRANDES SOURIRES (MAX. 12 ANS)

Frites et nuggets de poulet

9,00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

X DÉCOUVREZ L'ART DERRIÈRE CHAQUE COUPE

Bien-être animal:

Le Wagyu bénéficie d'un traitement calme et constant ; un animal détendu produit une viande plus tendre et juteuse.

Symbole de luxe gastronomique:



Au Japon, le Wagyu est considéré comme un patrimoine culinaire et seules les meilleures pièces reçoivent une certification officielle.

Graisse qui fond:

Riche en acides gras sains et fondant à basse température, offrant cette sensation « beurrée » si caractéristique.

Bienfaits nutritionnels:

La viande Black Angus contient des acides gras bénéfiques comme les oméga-3, ce qui la rend à la fois nutritive et savoureuse.



BLACK ANGUS

Alimentation soignée:

Élevés exclusivement avec des pâturages naturels dans des prairies ouvertes, sans suppléments granaires, pour une viande au goût pur et authentique, avec des notes herbacées et une tendreté exceptionnelle.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMENTES



MOLUSCOS

PLANCHES DE VIANDES POUR GROUPES

... NATIONALES...

Basic (4 kg de viandes)

380€

Secrets Ibériques, Entrecôte maturée, Côte de bœuf Rubia gallega, Filet mignon de bœuf mûr, chorizo rouge/criollo, légumes, pommes de terre au four, ananás.

Master (6 kg de viandes)

480€

Secrets Ibériques, Entrecôte maturée, Côte de bœuf Rubia gallega, Filet mignon de bœuf mûr, chorizo rouge/criollo, légumes, pommes de terre au four, ananás.

... DU MONDE...

Basic (4 kg de viandes)

490€

*Côte de Wagyu (Japon), Entrecôt bas (Argentine),
Rib Eye (Irlande), Tomahawk (Irlande),
T-Bone (Irlande), Black Angus (Canada),
chorizo rouge/criollo, légumes, pommes de terre au four, ananás.*

Master (6 kg de viandes)

659€

*Côte de Wagyu (Japon), Entrecôt bas (Argentine),
Rib Eye (Irlande), Tomahawk (Irlande),
T-Bone (Irlande), Black Angus (Canada),
chorizo rouge/criollo, légumes, pommes de terre au four, ananás.*



DESSERTS



Des douceurs faites maison, au rythme de la journée.

Faits maison, avec soin et saveur traditionnelle. Nos desserts sont préparés quotidiennement, donc certaines options peuvent varier.

Tiramisu maison (1,3,7)

6,90€

Crème douce de mascarpone, café intense et cacao, équilibré et classique.

Mousse au chocolat (3,7)

6,90€

Crèmeuse et légère, avec une profonde saveur de chocolat.

Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille (7)

6,90€

Ananas frais tranché, accompagné de glace à la vanille et d'une délicate touche de rhum.

Tarte de la maison

6,90€

(varie chaque jour)

Notre proposition sucrée du jour, selon l'inspiration du chef.

Fromage avec gelée de coing (7)

6,90€

Fromage affiné accompagné de coing, un classique irrésistible.

Sélection de glaces (3,7)

5,50€

Vanille, crème, chocolat, nougat et sorbet au citron.

Demandez au serveur pour connaître les options disponibles aujourd'hui.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS