

Nos Boissons



Boissons froides

Soda (Coca-cola, Nestea, Shweppes ...)	3.90 €
Jus de fruit	3.90 €
Sirop	2.90 €
Limonade	3.70 €
Diabolo	3.90 €
Badoit ,Evian (33cl)	3.60 €
Badoit, Evian (50cl)	4.90 €
Badoit, Evian (75cl)	6.90 €
Bitter	3.90 €

Bières

Pression Heineken (25cl)	3.90 €
Picon bière (25cl)	4.90 €
Grimbergen blonde ou blanche (33cl)	5.60 €
Monaco, Panaché (25cl)	3.90 €
Bière sans alcool(25cl)	4.90 €
Pinte (50 cl)	7.80 €

Apéritifs

Ricard, 51 (2cl)	3.50 €
Baby (2cl)	3.90 €
Whisky (4cl)	7.40 €
Porto (6cl)	5.80 €
Martini (4cl)	4.90 €
Kir (12cl)	6.90 €
Kir Royal (12cl)	12.00 €
Coupe de champagne (12cl)	9.00 €
Campari (4cl)	6.50 €
Americano (4cl)	8.30 €
Spritz	10.00 €
Prosecco	7.50 €

Digestifs

Eau de vie (4cl)	6.10 €
Cognac Garlaban (4cl)	6.10 €
Get 27, Get 31 (4cl)	6.10 €
Bourbon (4cl)	9.10 €
Diplomatico (4cl)	12.10 €

Boissons chaudes

Expresso (illy)	2.20 €
Déca	2.20 €
Noisette	2.30 €
Café arrosé	6.60 €
Thé (Dammann)	2.90 €
Cappuccino	4.60 €

La Carte



Nos entrées

L'incontournable foie gras Maison, accompagné de confit d'oignons et pain de campagne.	22.00 €
L'os a moelle à notre façon, gratiné au four, pain de campagne.	19.00 €
Chiffonnade de jambon Ibérique de Bellota Pata Negra affiné 36 mois.	23.00 €
Notre sublime carpaccio de faux filet fumé et maturé assaisonné par nos soins.	22.00 €
Le camembert et la truffe Camembert affiné fourré à la crème de truffe, joliment rôti, accompagné de charcuterie et salade verte.	24.00 €
Dégustation de charcuterie Ibérique (selon arrivage).	22.00€
Notre Planche dégustation: assortiment de nos meilleures charcuteries, jambon à la truffe, jambon Ibérique de Bellota, faux filet fumé maturé, foie gras maison,...	46.00 €

Nos salades et croque...

La Gourmande Feuille de chêne, foies de volailles, tomates confites, artichauts, sanguins a l'huile et œuf fermier .	17.00 €
La Sud Ouest Feuille de chêne, tomates cerises, champignons frais, œuf fermier, tranches de magret fumé, toast de foie gras maison.	18.00 €
Comme un air de César Feuille de chêne, tomates cerises, croûtons, œuf fermier , poulet pané, parmesan, sauce maison.	19.00 €
Croque à la truffe Pain de mie, emmental fondue, jambon à la truffe, crème de truffe, salade verte.	21.00 €

Nos carpaccios

Carpaccio de Bœuf Limousin tranché à la minute, parsemé de câpres, copeaux de parmesan, roquette et sauce pesto.	21.00 €
Carpaccio de veau Limousin assaisonné d'huile d'olive à la Truffe, vinaigre balsamique, brunoise d'olives noires et échalotes, roquette et copeaux de parmesan.	23.00 €

La Carte



Nos tartares

Tartare de boeuf Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers ou haché minute et assaisonné par nos soins. 22.00 €

Tartare de boeuf haché minute, juste poêlé. 23.00 €

Tartare de boeuf Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné à l'italienne, pignons, olives noires, échalotes, pesto et parmesan. 24.00 €

Tartare de veau Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné de truffe, d'échalotes, d'olives noires et de parmesan. 29.00 €

Nos plats

Notre steak à cheval: bœuf haché minute surmonté d'un œuf au plat, parsemé de fines tranches de jambon Ibérique de Bellota et roquette. 22.00 €

Notre burger façon Gourmet: bœuf haché minute, foie gras maison juste poêlé, tranches de magret de canard fumé, émulsion aux cèpes et confit d'oignons. 29.00 €

Magret de canard "Sélection" des Landes: grillé entier, réduction de miel, vinaigre balsamique et romarin. 37.00 €

Entrecôte Argentine accompagné de son escalope de foie gras mi-cuit juste poêlé. 37.00 €

Risotto crémeux, courgettes et crème de truffe, roquette. 23.00 €

Gnocchettis au pesto, tomates cerises, parmesan et roquette. 23.00 €

Menu enfant

- Un sirop 14.00 €

-Steack haché minute, saucisses maison, jambon à l'os ou blanc de poulet pané et un accompagnement au choix

-Une boule de glace, parfum au choix

Nos accompagnements

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade, Gnocchettis à la crème de Truffe (supp 4€)

Tous nos accompagnements sont élaborés par nos soins avec des produits frais et de saisons

Nos Viandes Françaises



	~230 gr	~330 gr
<i>Génisse Limousine Blason Prestige</i>		
Faux filet	22.00 €	28.00 €
Rumsteack	22.00 €	28.00 €
Pièce du boucher	22.00 €	28.00 €
Filet	35.00 €	44.00 €
Côte de boeuf		64.00 €

Veau Limousin

Escalope	22.00 €
Côte de veau	28.00 €

Agneau Fermier des pays d'Oc

Côtelettes	22.00 €	28.00 €
Tranche de gigot	22.00 €	
Selle	23.00 €	
Trio d'Agneau	28.00 €	

Porc fermier Duroc du Sud-Ouest

Côte	18.00 €
Echine	18.00 €
Tranche de rôti	19.00 €
Filet Mignon	21.00 €

Nos accompagnements

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade, Gnocchettis à la crème de truffes (supp 4€)

*Tous nos accompagnements sont élaborés par nos soins
avec des produits frais et de saisons*

Nos suppléments

Sauce aux Cèpes	3.90 €
Sauce Roquefort	3.50 €
Sauce au Poivre	3.50 €
Sauce à la crème de truffes	6.00 €
Foie gras poêlé	8.00 €
Os à moelle	5.00 €

*Toutes nos viandes françaises sont issues
d'élevages fermiers et sont gages de qualité*



Nos Viandes du Monde



La selection du boucher

~230gr

~330gr

Chuck Flap Black Angus U.S.A

29.00 €

37.00 €

Onglet Black Angus U.S.A

36.00 €

44.00 €

Bavette Angus Irlande

22.00 €

28.00 €

Faux filet Angus

39.00 €

Entrecôte "sélection U.E"

22.00 €

28.00 €

Entrecôte Argentine

29.00 €

37.00 €

Entrecôte Uruguay

33.00 €

40.00 €

Secreto de porc Ibérique

26.00 €

Kagoshima "boeuf japonais"

85.00 €

Les côtes de Boeuf

1 Pers

2 Pers

~450gr

~900gr

Limousine

64.00 €

Angus ou Hereford

76.00 €

Selection Extra Irlande

33.00 €

66.00 €

Les Viandes Maturées

Faux Filet mûré 45 jours "selection extra" (~330gr)

44.00 €

Côte Simmental ou Black pearl mûrée 45 jours

49.00 €

98.00 €

Côte de Race Française mûrée 45 jours (selon arrivage)

98.00 €

Côte Jersey mûrée de 30 à 45 jours

52.00 €

104.00 €

T-bone jersey mûré 30 à 45 jours

52.00 €

104.00 €

Côte ou T-bone d'exception (Sashi, Yakuza, Wagyu, ...selon arrivage)

au cours

Le trio d'exception

**Kagoshima (boeuf japonais), Onglet Black Angus U.S.A,
Entrecôte Argentine. (~250gr)**

56.00 €

L'ardoise dégustation

Assortiment de nos meilleures pièces (2pers/~480gr)

79.00 €

Toute notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller et vous orienter, afin de choisir la viande qui vous satisfera le plus en fonction de vos préférences.

En effet le persillé, la coupe, la puissance et les saveurs de chacune de nos viandes sont très différentes et les cuissons de celles-ci influent considérablement lors de la dégustation.

N'hésitez pas et laissez-vous guider.



Nos vins



Champagnes

Germar Breton Brut
"Colombé La Fosse"

VERRE

50CL

75CL

9.00 €

50.00 €

Adrien Bergere
"Cuvée Blancs de Blancs"

80.00 €

Gimonnet Gonet
«Cuvée Blanc de Blanc, Cuis »

80.00 €

Ruinart Blanc de Blancs
"Reims"

160.00 €

Nos vins rosés

Provence

Château Barbebel
"Côteaux d' Aix en Provence, cuvée Madeleine"

5.00 €

25.00 €

Domaine des Masques
"IGP Bouches du Rhône, cuvée essentielle, BIO"

7.00 €

28.00 €

Domaine Gavoty
"Côtes de Provence, cuvée Tradition"

21.00 €

27.00 €

Château Coussin
"Côtes de Provence- Sainte Victoire"

24.00 €

30.00 €

Henri Bonnaud
"AOC Palette, BIO"

40.00 €

Château St Marguerite
"AOP Côte de Provence, cuvée Symphonie *BIO"

46.00 €

Château Lacoste
AOP Coteaux d'Aix en Provence, cuvée Gran Vin *BIO

45.00 €

Nos vins blancs

Gascogne

Domaine Chiroulet
"AOC Côtes de Gascogne, Soleil d'Automne- Moelleux"

7.00 €

32.00 €

Rhône

Domaine Francois Villard
"AOC Saint Peray, cuvée Version"

51.00 €

Domaine Francois Villard
AOC Condrieu, cuvée Terrasse du Palat

80.00 €

Nos vins



Nos vins blancs

Provence

Château Barbebelles

"Côteaux d'Aix en Provence, cuvée Madeleine"

VERRE

50CL

75CL

5.00 €

25.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône, cuvée essentielle, BIO"

28.00 €

Domaine de l'Olibaou

"IGP Méditerranée, cuvée Diamant, BIO"

20.00 €

28.00 €

Terre Promise

IGP Méditerranée, BIO"

7.00 €

32.00 €

Château Lacoste

"IGP Méditerranée, cuvée Gran Vin, *BIO"

55.00 €

Château Simone

"AOC Palette, grand cru de Provence"

78.00 €

Bourgogne

Decelle Villa

"AOC Bourgogne"

55.00 €

Domaine Vincent Girardin

"AOC Auxey Duresse"

75.00 €

Domaine Vincent Girardin

"AOC Chassagne Montrachet, Vieilles Vignes"

168.00 €

Joseph Faiveley

"AOP Meursault"

127.00 €

Beaujolais

Domaine Terres Dorées

"AOC Beaujolais, Jean Paul Brun"

7.00 €

33.00 €

Loire

Domaine Lucien Crochet

"AOC Sancerre, cuvée Les Calcaires"

59.00 €

Nos vins



Nos vins rouges

Rhône

VERRE 37.5CL 75CL

Tardieu Laurent

"AOC Côtes du Rhône, cuvée Bec Fin"

6.00 € 28.00 €

Château Mont Redon

"AOC Côtes du Rhône"

29.00 €

Domaine Combier

"AOC Crozes-hermitages"

39.00 €

Domaine de Beurenard

"AOC Rasteau, BIO"

42.00 €

Domaine Santa Duc

"AOP Vacqueyras, cuvée Les Aubes "

48.00 €

Domaine Santa Duc

"AOP Gigondas, cuvée Aux lieux dits"

66.00 €

Château Mont Redon

"AOC Gigondas"

60.00 €

Château Mont Redon

"AOC Châteauneuf-du-Pape"

87.00 €

Domaine Gerin

"AOC Côte Rôtie, cuvée Champin le Seigneur"

90.00 €

Domaine Santa Duc

"AOC Châteauneuf-du-Pape, Habemus Papam 2013"

100.00 €

Château Beaucastel

"AOC Châteauneuf-du-Pape 2007/2009, BIO"

210.00 €

Château Beaucastel

"AOC Châteauneuf-du-Pape 2005, BIO"

230.00 €

Beaujolais

Jean Foillard

"AOP Morgon, Côte du Py, BIO"

47.00 €

Nos vins



Nos vins rouges

Bourgogne

Domaine Perraud

"AOC Bourgogne, cuvée Les Forêts"

VERRE 37.5CL 75CL

44.00 €

Domaine Vincent Girardin

"AOC Saint Romain Vieille Vignes"

75.00 €

Olivier Leflaive

"AOC Chassagne Montrachet"

85.00 €

Decelle Villa

"AOC Nuits Saint Georges"

92.00 €

Domaine Thierry Mortet

"AOC Gevrey Chambertin"

114.00 €

Olivier Leflaive

"AOC Pommard 2015"

110.00 €

Domaine Larue

"AOC Corton- Le Clos du Roi 2012"

144.00 €

Bordeaux

Clarendelle

"AOP Médoc, inspiré par Haut-Brion"

36.00 €

Château du Barry

"AOP Saint Emilion Grand Cru"

39.00 € 50.00 €

Château Quintus

"AOP Saint Emilion"

59.00 €

Enclos Haut Mazeyres

"AOP Pomerol"

105.00 €

Languedoc

Château La Baronne

"AOC Corbières, cuvée Les Lanes"

39.00 €

Nos vins



Nos vins rouges

	VERRE	50CL	75CL
<i>Provence</i>			
Château Barbebelles "Côteaux d'Aix en Provence, cuvée Madeleine"		20.00 €	
Domaine des Masques "IGP Bouches du Rhône, BIO, cuvée essentielle"			28.00 €
Château Coussin "Côte de Provence"		25.00 €	33.00 €
Domaine de l'Olibaou "IGP Méditerranée-, BIO, cuvée Sandrine"		21.00 €	29.00 €
Domaine des Masques "IGP Bouches du Rhône, cuvée exception"			42.00 €
Château Crémade "AOC Palette"			45.00 €
Château Henri Bonnaud "AOC Palette-, BIO"	9.00 €		48.00 €
Château Lacoste AOP Coteaux d'Aix en Provence, cuvée Gran Vin *BIO			55.00 €
Domaine Lafran Veyrolles "AOC Bandol, cuvée Les Hauts de Lafran"			70.00 €
Château Simone "AOC Palette"			78.00 €

Nos pichets

	1/4	1/2
Rouge, Rosé, Blanc	6.00 €	12.00 €