

# Boissons

## SOFT

Soda 33cl	3.90
Jus de fruit 25cl	4.20
Sirop	2.90
Limonade	3.90
Diabolo	4.90
Perrier 33cl	3.90
San pellegrino, vittel 50cl	5.90
San pellegrino, Aqua pana 75cl	6.90
Bitter	3.90

## VINS 12cl

### Rouge

Tardieu Laurent	6.50
<small>AOC côtes du Rhône</small>	
Domaine des masques	7.50
<small>Cuvée N</small>	
La Baronne	7.50
<small>AOC Corbières</small>	
Château Henri Bonnaud	9.00
<small>AOC palette Bio</small>	

### Blanc

Château Mesclances	6.00
<small>IGP méditerranéen, Les Charmes, BIO</small>	
Domaine Des Masques	7.00
<small>IGP</small>	
Domaine Petit Pérou	7.50
<small>AOP Chardonnay</small>	
Domaine Chiroulet	7.00
<small>AOC, côtes de gascogne</small>	

### Rosé

Château Mesclances	6.50
<small>IGP méditerranéen, Les Charmes, BIO</small>	
Domaine Des Masques	7.00
<small>IGP</small>	

### Pichets

Rouge, rosé	6.00	12.00
-------------	------	-------

## BIÈRES

Pression Pietra 25cl	4.20
Picon bière 25cl - 50cl	5.20 10.40
Grimbergen blonde 33cl	5.60
Grimbergen blanche 33cl	5.60
Corona 33cl	6.90
Pietra Rossa 33cl	6.90
Monaco, Panaché 25cl	5.40
Bière sans alcool 25cl	4.90
Pinte 50cl	8.40

## APÉRITIF

Ricard, 51 2cl	3.50
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
Piscine de champagne 25cl	15.00
Campari 4cl	6.50
Americano 4cl	8.30
Prosecco 12cl	7.50

## BOISSONS CHAUDES

Expresso lavazza	2.20
Déca	2.20
Noisette	2.30
Café arrosé	6.60
Thé Wellington	2.90
Cappuccino	4.60
Chocolat chaud	4.60



# Cocktails

## Les Classiques 12.00€

*Élaborés à partir de recettes connues*

*et reconnues nous mettons notre savoir faire au service de votre plaisir.*

### Nos Mojitos

*Nature, Fraise, Framboise, Fruit rouge et Passion*

Citron vert, sucre de cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse, rhum 4 ans et son fruit ou pas.

### Américano

Martini rouge, campari et zeste d'orange.

### Negroni

Martini rouge, campari, Gin Bombay, angustura et zeste d'orange.

### Apérol Spritz

Apérol, Prosecco et eau pétillante.

## Les Mocktails 10.00€

*Le mocktail vient du mot anglais « Mock » qui signifie imiter.*

*Les Mocktails sont donc des cocktails à part entière mais sans alcools.*

### Nos Mojitos

*Nature, Fraise, Framboise, Fruit rouge et Passion*

Citron vert, sirop de rhum, sucre de cassonade, limonade et son fruit.

### Piña Colada

Coco, vanille, sirop de rhum et jus d'ananas.

## Les tendances 14.00€

*De Megève à St Tropez en passant par Cassis et Aix en Provence,  
ces cocktails tendances sont en passe de devenir des classiques.*

### Amaretto Sour

Amaretto, jus de citron et sucre de canne.

### Expresso Martini

Expresso, vodka et Kahlua.

### Piña Colada

Coco, vanille, jus d'ananas, rhum 4 años et rhum ambré.

### Caïpirinha

Citron vert, sucre de cassonade et cachaça.

### Moscow Mule

Citron vert, gingembre, sucre de canne, vodka et ginger beer.

### Spritz Saint-Germain

Liqueur St-Germain, Prosecco et eau pétillante.

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*



# À Partager

## **Croquetas de jàmon**

Dés de jambon ibérique et béchamel faite maison.

17.00€

## **Chiffonnade de jambon**

Jambon Ibérique de Bellota Pata Negra affiné 36 mois.

26.00€

## **Notre sublime carpaccio** ≈150g

Carpaccio de faux filet fumé et mûré  
assaisonné par nos soins.

22.00€

## **Dégustation Ibérique**

Dégustation selon arrivage.

28.00€

## **Le camembert à la truffe**

camembert affiné fourré à la crème de truffe, joliment rôti,  
accompagné de charcuterie et salade verte.

24.00€

## **Croque à la truffe**

Pain de mie, emmental fondu, jambon à la truffe, crème de  
truffe, salade verte.

22.00€

## **Notre Planche dégustation**

Assortiment de nos meilleures charcuteries, jambon à la truffe, jambon Ibérique de Bellota,  
faux filet fumé mûré, foie gras maison...

46.00€

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*



# 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, amandes effilées, persillade, champignons et pain de campagne.

19.00€

## **Pâté de campagne maison**

Servi avec comichons et de la moutarde à l'ancienne

14.00€

## **Les oeufs mimosame**

Mayonnaise au tahini, chips de faux filet maturé.

14.00€

# Salades

*Disponible uniquement le midi*

## **Salade de chèvre chaud**

Fromage de chèvre, miel, mesclin, guanciale croustillant, noix, croûtons et vinaigrette maison.

21.00€

## **La Sud Ouest**

Feuilles de chêne, tomates cerises, champignons frais, oeuf fermier, tranches de magret fumé, toast de foie gras maison.

22.00€

## **Comme un air de César**

Feuilles de chêne, tomates cerises, croûtons, oeuf fermier, poulet pané, parmesan, sauce maison.

21.00€

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*

# Viandes crues

## **Carpaccio de Boeuf Limousin** *France ≈150g*

Tranché à la minute, parsemé de câpres, copeaux de parmesan, roquette et sauce pesto.

21.00€

## **Carpaccio de veau Limousin** *France ≈150g*

Assaisonné d'huile d'olive à la Truffe, vinaigre balsamique, brunoise d'olives noires, échalotes, roquette et copeaux de parmesan.

23.00€

## **Tartare de boeuf Limousin** *France ≈200g / ≈300g XL*

Sélectionné et finement coupé par nos bouchers ou haché minute et assaisonné par nos soins.

24.00€ - 32.00€ XL

## **Tartare de boeuf Limousin poêlé** *France ≈200g / ≈300g XL*

Sélectionné et finement coupé à la machine par nos bouchers ou haché minute et assaisonné par nos soins.

24.00€ - 32.00€ XL

## **Tartare de boeuf Limousin à l'italienne** *France ≈200g / ≈300g XL*

Sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné à l'italienne, pignons, tomates séchées, oignon rouge, pesto et parmesan.

25.00€ - 34.00€ XL

## **Tartare de veau Limousin** *France ≈200g / ≈300g XL*

Sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné de truffe, d'échalotes, d'olives noires et de parmesan.

29.00€ - 39.00€ XL

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*



# Plats

## **Notre burger façon Gourmet** *VBF*

Boeuf haché minute (≈150g), foie gras maison juste poêlé, tranches de magret de canard fumé, émulsion aux cèpes et confit d'oignons.

**29.00€**

## **Burger Du Boucher Maturé** *VBF*

Boeuf haché maturé (≈150g), confit d'oignons, comté affiné, roquette et cornichons

**29.00€**

## **Entrecôte Argentine Rossini** ≈220g / ≈330g XL

Accompagnée de son escalope de foie gras mi-cuit juste poêlée.

**39.00€ - 51.00€**

## **Le Gnocchetti à la Truffe**

Gnocchettis à la crème de truffe, parmesan et roquette.

**26.00€**

## **Notre steak à cheval** *VBF* ≈150g / ≈330g XL

Boeuf haché minute surmonté d'un oeuf au plat, parsemé de fines tranches de jambon Ibérique de Bellota et roquette.

**24.00€ - 29.00€**

## **Magret de canard «Sélection» des Landes**

Magret de canard grillé entier, réduction de miel, vinaigre balsamique et romarin.

**38.00€**

## **Le Risotto de saison**

Risotto crémeux, légumes de saison et roquette.

**24.00€**

## **Accompagnements**

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade, Gnocchettis à la crème de Truffe (+4.00€)

## **Menu enfant**

Un sirop

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.

**14.00€**

*Chaque plat est servi avec un accompagnement au choix.*

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

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*

# Viandes Françaises

## Génisse Limousine Blason Prestige

	M	L	XL
Faux filet	24.00	31.00	39.00
Rumsteack	24.00	31.00	39.00
Pièce du boucher	24.00	31.00	39.00
Filet	35.00	48.00	59.00

## Veau Limousin

	M	L	XL
Escalope	24.00	31.00	39.00
Côte de veau		29.00	37.00

## Porc fermier

	M	L	XL
Côte		24.00	31.00
Echine		24.00	31.00
Tranche de rôti	21.00	29.00	37.00
Filet Mignon	22.00	29.00	37.00

## Agneau Fermier des pays d'Oc

	M	L	XL
Côtelettes	23.00	30.00	38.00
Tranche de gigot	23.00	30.00	38.00
Selle	24.00	31.00	39.00
Trio d'Agneau		31.00	39.00

## Accompagnements

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade, Gnocchettis à la crème de Truffe (+4.00€)

## Nos suppléments

Sauce aux Cèpes	3.90	Os à moelle	7.50
Sauce Roquefort	3.90	Salade verte	3.50
Sauce au Poivre	3.90	Frites maison	5.00
Sauce tartare	3.90	Gratin dauphinois	5.50
Sauce à la crème de truffes	6.00	Légumes de saison	5.00
Foie gras poêlé	9.00	Gnocchettis à la crème de truffe	6.00
Sauce du moment	prix à la demande		

M L XL  
≈230g ≈330g ≈430g

Chaque plat est servi avec un accompagnement au choix.

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

N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !



# Viandes du monde

## La selection du boucher

	M	L	XL
<b>Chuck Flap</b> Black Angus Amérique	31.00	42.00	52.00
<b>Onglet U.S.A</b> Black Angus Amérique	36.00	48.00	59.00
<b>Bavette</b> Angus Irlande	24.00	31.00	39.00
<b>Bavette U.S.A</b> Black Angus Amérique	29.00	39.00	49.00
<b>Faux filet angus</b> Angus Royaume-uni		39.00	49.00
<b>Entrecôte</b> «sélection U.E.»	24.00	31.00	39.00
<b>Noix d'entrecôte</b> Argentine	31.00	42.00	52.00
<b>Noix d'entrecôte</b> Uruguay	34.00	47.00	58.00
<b>Secreto de porc</b> Ibérique Espagne	26.00	35.00	44.00
<b>Kagoshima</b> «boeuf japonais» Japon	85.00	119.00	139.00

## Les côtes de Boeuf

	Les 100g		
<b>Limousine</b> Blason prestige France	8.50		
<b>Angus</b> Royaume-uni	9.50		
<b>Selection Extra</b> Irlande	9.50		

## Viande Maturée

	L	XL
<b>Faux Filet mûré</b> Mûré 45 jours «sélection extra»	44.00	57.00

## Côtes de boeufs mûrées

	Les 100g
<b>Côtes et T-bone Français</b> Mûrée 30 à 45 jours	12.00
<b>Côte Jersey</b> Mûrée de 30 à 45 jours Danmark	14.00
<b>Côte Black pearl</b> Mûrée 45 jours Pologne	12.50
<b>Côte ou T-bone d'exception</b> (Sashi, Yakuza, Wagyu,...)	au cours

<b>Le trio d'exception</b>	≈250g	≈350g	≈450g
	56.00	78.00	99.00

**Kagoshima** Japon

**Noix d'entrecôte** Argentine

**Onglet** Black Angus U.S.A

<b>L'ardoise dégustation</b>	≈450g	≈650g	≈850g
	79.00	109.00	139.00

**Assortiment de nos meilleures pièces**

2 personnes

M	L	XL
≈230g	≈330g	≈430g

*N'hésitez pas à demander conseil pour vous aider à choisir votre côte de boeuf.  
Nos côtes de boeuf commencent à 450g.*

*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*

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*





# Vin rouge

## Provence

50cl 75cl

### Château Mesclances

IGP méditerranée, Les charmes, BIO

24.00

### Domaine des Masques

IGP Bouches du Rhône, BIO, Cuvée Essentielle

28.00

### Domaine de l'Olibaou

IGP Méditerranéen, BIO, Cuvée Sandrine

21.00 29.00

### Château Volterra

Côtes de Provence

31.00

### Château Coussin

Côtes de Provence

30.00 36.00

### Domaine des Masques

IGP Bouches du Rhône, Cuvée Exception

42.00

### Château Henri Bonnaud

AOC Palette, BIO

48.00

### Château Simone

AOC Palette

78.00

## Bordeaux

75cl

### Clarendelle

AOP Médoc, inspiré par Haut-Brion

36.00

### Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan, Cuvée Paul, BIO

56.00

### Château Cazauviel

AOP Margaux

66.00

### Château Enclos Haut Mazeyres

AOP Pomerol

105.00

### Château Cheval Blanc

AOP Saint-Emilion, 2019

1190.00



# Vin rouge

## Rhône

75cl

### Maison Tardieu Laurent

AOC Côtes Du Rhône, Cuvée Becs Fins, BIO

28.00

### Domaine de Pont-le-voy

Les Lauzes

34.00

### Domaine Combier

AOC Crozes-Hermitages, Cuvée L, BIO

39.00

### Domaine de Beaurenard

AOC Rasteau, BIO

43.00

### Famille Perrin

AOC Gigondas, La cuvée La Gille

47.00

### Domaine Richaud

AOC Cairanne, Cuvée L'Ebreascade, BIO

62.00

### Domaine de Beaurenard

AOC Châteauneuf-Du-Pape, BIO

66.00

### Domaine Santa Duc

AOC Gigondas, Cuvée Aux Lieux Dits, BIO

67.00

### Domaine François Villard

AOC Saint Joseph, Cuvée Reflet

84.00

### Domaine Burgaud

AOC Côte Rôtie, BIO

90.00

### Domaine Courbis

AOC Comas, Cuvée Les Eygats

109.00

### Château De Beaucastel

AOC Châteauneuf-Du-Pape 2009

230.00

### Domaine Gerin

AOC Côte Rôtie, Cuvée La Landonne 2020

290.00



# Vin rouge

## Beaujolais

75cl

### Jean Foillard

AOP Morgon

47.00

## Bourgogne

75cl

### Domaine Perraud

AOC Bourgogne, Cuvée Les Forêts

44.00

### Maison Vincent Girardin

AOP Savigny-Les-Beaune

69.00

### Maison Olivier Leflaive

AOC Chassagne Montrachet

85.00

### Decelle & Fils Villa

AOC Nuits Saint Georges

92.00

### Domaine Thierry Mortet

AOC Gevrey Chambertin, BIO

114.00

### Maison Vincent Girardin

AOC Pommard

118.00

### Domaine De L'Arlot

AOC Vosne-Romanée 1er Cru, Cuvée Les Suchots, 2022

260.00

### Domaine Olivier Guyot

Clos De Vougeot Grand Cru

384.00

## Languedoc

75cl

### Château La Baronne

AOC Corbières, Cuvée Les Lanes, BIO

39.00



# Vin blanc

## Gascogne

75cl

### Domaine Chiroulet

32.00

AOC Côtes De Gascogne, Soleil D'Automne, Moëlleux

## Rhône

75cl

### Maison Tardieu Laurent

28.00

Cuvée Bec Fin, BIO

### Domaine Courbis

42.00

IGP Ardèche, Viognier

### Domaine François Villard

80.00

AOC Condrieu, Cuvée Terrasse du Palat

### Domaine François Villard

61.00

AOC Saint Joseph, Cuvée Mairland

## Provence

50cl

75cl

### Château Les Mesclances

25.00

IGP Méditerranée, Les Charmes, BIO

### Domaine des Masques

28.00

IGP Bouches du Rhône, Cuvée Essentielle, BIO

### Domaine de l'Olibaou

21.00

28.00

IGP Méditerranée, Cuvée Diamant, BIO

### Château coussin blanc

32.00

Côtes de Provence

### Château Simone

78.00

AOC Palette

# Vin blanc

## Bourgogne

75cl

### Domaine Courtault Michelet

44.00

AOC Chablis

### Domaine Rijckaert

55.00

AOC Bourgogne, Cuvée Noble Terroir

### Maison Vincent Girardin

75.00

AOC Auxey-Duresses

### Domaine Olivier Leflaive

89.00

AOC Montagny 1er Cru

### Maison Vincent Girardin

148.00

AOP Chassagne Montrachet

### Domaine Michelot

169.00

AOP Meursault 1er Cru, Charmes

### Maison Olivier Leflaive

238.00

AOC Chassagne Montrachet 1er Cru, Clos Saint-Marc, 2018

### Maison Vincent Girardin

372.00

AOC Corton Charlemagne, 2020

## Loire

75cl

### Domaine Lucien Crochet

59.00

AOC Sancerre, Cuvée Les Calcaires

## Beaujolais

75cl

### Domaine Petit Pérou

33.00

AOP Beaujolais Blanc, Chardonnay, Cuvée Terrain Rouge

## Bordeaux

75cl

### Château d'Yquem

554.00

AOC Sauternes 1er Cru Classé, 2020



# Vin rosé

## Provence

	50cl	75cl
<b>Château Les Mesclances</b>		24.00
IGP méditerranée Les Charmes		
<b>Domaine des Masques</b>		28.00
IGP Bouches du Rhône, Cuvée Essentielle, BIO		
<b>Domaine Gavoty</b>	21.00	27.00
AOC Côtes De Provence, Cuvée Grand Classique, BIO		
<b>Château Coussin</b>	26.00	32.00
Côtes de Provence		
<b>Château Henri Bonnaud</b>		40.00
AOC Palette, BIO		
<b>Château St Marguerite</b>		59.00
AOP Côte de Provence, cuvée Symphonie, BIO		

# Champagnes

	75cl
<b>Germar Breton Brut</b>	58.00
Colombé La Fosse	
<b>Maison Adrien Bergere</b>	80.00
Blanc De Blancs Grand Cru, Extra Brut	
<b>Maison Charles Heidsieck</b>	130.00
Blanc de Blancs	



# Desserts

## Véritable Tiramisu Maison

Amaretto et café.

9.50€

## Douceur au chocolat

Mousse au chocolat avec copeaux de chocolat.

9.50€

## Brioche façon pain perdu

Caramel beurre salé maison et sa glace vanille.

12.00€

## Le Profiterole maison

Glace vanille et son chocolat maison.

11.00€

## L'île flottante

Sa crème anglaise vanillée maison et coulis de caramel.

9.50€

## Assiette de fromage Le Marié

Dégustation de notre sélection.

15.00€

## Nos glaces artisanales

Vanille, chocolat, noix de coco, fraise, citron, pistache, yaourt.

1 boule : 4.00€ - 2 boules : 7.00€ - 3 boules : 9.00€

# Douceurs

### Café Latte

Expresso et crème de lait

5.50

### Café Latte Aromatisé

Vanille ou noisette ou vanille noisette.

5.50

### Café Frappé

Double Expresso et orgeat

7.50

### Moka

Expresso, chocolat fondu et crème de lait

7.50

### Chocolat Chaud

Crème de lait et chocolat fondue

5.50

### Café Frappé Latte

Expresso, crème de lait, nature, vanille ou noisette

7.50

### Choco Frappé

Crème de lait et chocolat

7.50

### Affogato

Expresso, glace vanille et crème de café

9.00

### Thé gourmand

9.50

### Café gourmand

9.50

### Digeo gourmand

14.00

### Café douceur gourmand

14.00



# Digestifs

## Liqueurs *4cl*

Limoncello	7.00
Liqueur de myrtes	7.00
Liqueur de mandarine	7.00
Get 27/31	8.00
Amaretto	9.00

## Rhum *4cl*

Diplomatico	12.10
Présidente 15ans	15.00
Don papa Baroko	18.00

## Cognac *4cl*

Louis Royer	9.00
Hennessy	12.00
Remy Martin	22.00

## Eau de vie *4cl*

Poire classique	6.10
Eau de vie Marc de Garlaban	6.10
Poire Brana artisanal	15.00

## Armagnac *4cl*

Viel Armagnac SEMPE V.S.O.P	12.00
Darti Galongue Hors d'âge	15.00

## Whisky *4cl*

Jack Daniel Bourbon	9.20
Arlett Single Malt	12.00
Glenfiddich 12ans	12.10
Togushi Japonais	16.00

## Vodka *4cl*

Eristoff	9.00
Grey Goose	15.00

*N'hésitez pas à demander la carte des allergènes si besoin !*

