

D Beef GOURMET

UNE SÉLECTION DE BELLES VIANDES POUR LE DÉJEUNER

Beef GOURMET

UNE SÉLECTION DE BELLES VIANDES POUR LE DÉJEUNER

POUR COMMENCER, LES BULLES TO START, CHAMPAGNE

LA COUPE DE BOLLINGER « SPÉCIAL CUVÉE »
"SPECIAL CUVÉE" BOLLINGER GLASS

18

ENTRÉES STARTERS

JAMBON BELLOTA « 5J »*

Pan con tomato (100 grs)
BELLOTA HAM "5J"
with pan con tomato (100grs)

28

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS*

et taboulé de choux-fleur, huile de noix
CRUNCHY VEGETABLE SALAD
with cauliflower "taboulé", walnut oil
TRUFFE NOIRE (avec supp).
BLACK TRUFFLE (extra charge)

23

CANA DE LOMO DE BELLOTA*

Pan con tomato
CANA OF "LOMO DE BELLOTA"
with "pan con tomato"

25

SALADE AU HOMARD BLEU*

(Demi-Homard)
BLUE LOBSTER SALAD
(Half-lobster)

9

38

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON*

Chutney du moment et brioche chaude
HOMEMADE DUCK
FOIE GRAS TERRINE
Chutney of the day and toasted brioche

27

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

FILET DE BŒUF 80grs

accompagné de jus de viande, frites fraîches
BEEF FILET 80gr
served with gravy sauce and fresh fries

25 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Gluten free possibility, free - Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.

Beef GOURMET

UNE SÉLECTION DE BELLES VIANDES POUR LE DÉJEUNER

PLATS GRILLÉS GRILLED DISHES

CÔTE DE BŒUF « SIMMENTHAL » MATURÉE* (2 personnes - 1 kg) SAUCE BÉARNAISE ET MËLLE RÔTIE MATURED «SIMMENTHAL» BEEF RIB, ROASTED MARROW (2 persons - 1kg)	95
FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC SAUCE BÉARNAISE* (180gs) "AUBRAC" BEEF TENDERLOIN (180 grs)	38
HAMBURGER ROSSINI AVEC STEAK HACHÉ ANGUS (170 grs), JUS RÉDUIT À LA TRUFFE HAMBURGER ROSSINI WITH « ANGUS » MINCED STEAK (170 grs), GRAVY JUICE WITH TRUFFLE	40
ONGLET DE VEAU DU LIMOUSIN, SAUCE AUX ÉCHALOTES* VEAL BACK STEAK « LIMOUSIN », SHALLOTS SAUCE	33
STEAK DE BŒUF CANAILLE DU JOUR* MOUTARDE AUX BRISURES DE TRUFFE NOIRE, SAUCE AU POIVRE TODAY'S GRILLED PIECE OF BEEF, MUSTARD WITH TRUFFLES SHAPES, PEPPER SAUCE	28
RIBS DE BŒUF DE SAVOIE, SAUCE BARBECUE MAISON* LOCAL BEEF RIBS, HOME-MADE BARBECUE SAUCE	28
TURBOT DE LA CÔTE ATLANTIQUE, SAUCE HOLLANDAISE ET LÉGUMES DU JOUR* WILD TURBOT FROM ATLANTIC, HOLLANDAISE SAUCE AND FRESH VEGETABLES	38

DESSERTS FAITS MAISON HOME-MADE DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES ET BISCUIT CROQUANT* CHOCOLATE MOUSSE, HAZELNUT PIECES AND CRUNCHY COOKIE	12
CARPACCIO D'ANANAS, CITRON VERT ET GRAINS DE PASSION* PINEAPPLE CARPACCIO, LIME AND PASSION SEEDS	11
TARTE FINE AUX POMMES SERVIE TIÈDE, GLACE VANILLE APPLE PIE SERVED WARM, VANILLA ICE CREAM	14
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE "MILLE-FEUILLE", PASTRY FILLED WITH VANILLA CREAM, TOPPED WITH WHITE ICING	12
COUPES DE GLACES & SORBETS* ICE CREAM AND SORBETS	10

GARNITURES (SAUF POUR LE TURBOT) :
Frites fraîches, légumes au sautoir, frites
au Cheddar, Purée de pommes de terre
(Supp truffe 9€)

*GARNISH (except for wild tubot: fresh
fries, sauteed vegetables, fresh fries with
cheddar, mashed potatoes (black truffle
extra charge 9€)*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.