

## **POUR PATIENTER A DEUX OU A PLUSIEURS**

|  |                      |                       |
|--|----------------------|-----------------------|
| <b>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE</b>                 | <b>200GR/24EUROS</b> | <b>400GR/44 EUROS</b> |
| <b>PATA NEGRA DE CEBO AFFINÉE 18 MOIS</b>                  | <b>50GR/16 EUROS</b> | <b>100GR/24 EUROS</b> |
| <b>PATA NEGRA BELLOTA AFFINÉE 36 MOIS</b>                  | <b>50GR/22 EUROS</b> | <b>100GR/37 EUROS</b> |
| <b>MOULES BRAISÉES JOSPER, CHORIZO BELLOTA ET POIVRONS</b> |                      | <b>16 EUROS</b>       |
| <b>CROQUETAS POLENTA-BELLOTA, COULIS POIVRONS ROUGES</b>   |                      | <b>15 EUROS</b>       |

## **NOS BŒUFS BRAISÉS A LA CARTE**

### **BŒUF « DÉCOUVERTE », découpe 250gr minimum**

#### **GRASSFED**

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| <b>FAUX FILET FRANÇAIS CHAROLAIS</b> | <b>34 EUROS</b> |
| <b>CŒUR RUMSTEK ARGENTIN ANGUS</b>   | <b>34 EUROS</b> |
| <b>NOIX ENTRECOTE BRÉSIL ANGUS</b>   | <b>36 EUROS</b> |
| <b>BAVETTE FRANÇAISE AUBRAC</b>      | <b>30 EUROS</b> |

#### **GRAINFED**

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>PICANHA ARGENTINE ANGUS</b> | <b>36 EUROS</b> |
|--------------------------------|-----------------|

## **BŒUF « D'EXCEPTION »**

#### **GRASSFED**

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>NOIX ENTRECOTE ARGENTINE ANGUS XL 350GR</b> | <b>49 EUROS</b> |
| <b>FILET FRANÇAIS SALERS 220GR</b>             | <b>49 EUROS</b> |

#### **GRAINFED**

|   |                 |                 |
|---|-----------------|-----------------|
| <b>ENTRECOTE GALICE MATURÉE 30/45JOURS 300GR</b>  | <b>52 EUROS</b> |                 |
| <b>PICANHA AUSTRALIENNE WAGYU AUS FARM OU US PRIME (SELON ARRIVAGE) 270 GR</b>                  |                 | <b>53 EUROS</b> |
| <b>CHUCK FLAP AUSTRALIEN WAGYU LIVINGSTONE FARM 500 JOURS D'ENGRAISSEMENT, FULL BLOOD 250GR</b> | <b>55 EUROS</b> |                 |

## **NOTRE BŒUF SERVI CRU A LA CARTE**

**Tartare de bœuf taillé au couteau et à la commande. (Bavette de bœuf Français).  
2 assaisonnements possibles : Classique ou Thaï.**

|                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>150GR/22 EUROS</b> | <b>200GR/26 EUROS</b> | <b>300GR/29 EUROS</b> |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|

# NOS BŒUFS BRAISÉS À PARTAGER À LA CARTE

## BŒUF « DÉCOUVERTE »

### **GRASSFED**

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>FAUX FILET FRANÇAIS CHAROLAIS EN 800GR</b> | <b>52 EUROS par personne</b> |
| <b>NOIX ENTRECOTE BRÉSIL ANGUS EN 800GR</b>   | <b>52 EUROS par personne</b> |
| <b>CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE NORMANDE EN 1KG</b> | <b>52 EUROS par personne</b> |

### **GRAINFED**

|                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| <b>PICANHA ARGENTINE ANGUS 800GR</b> | <b>52 EUROS par personne</b> |
|--------------------------------------|------------------------------|

## BŒUF « D'EXCEPTION »

### **GRASSFED**

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>NOIX D'ARGENTINE ANGUS EN 800GR</b> | <b>72 EUROS par personne</b> |
|--|------------------------------|

### **GRAINFED**

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>CÔTE DE BŒUF GALICE MATURÉE 30/45JOURS 1KG</b>   | <b>72 EUROS par personne</b> |
| <b>PICANHA AUSTRALIENNE WAGYU AUS FARM OU US PRIME (SELON ARRIVAGE)</b>                   |                              |
| <b>800GR</b>  | <b>72 EUROS par personne</b> |
| <b>CHUCK FLAP AUSTRALIEN WAGYU LIVINGSTONE FARM 500 JOURS D'ENGRAISSEMENT, FULL BLOOD</b> |                              |
| <b>800GR</b>  | <b>72 EUROS par personne</b> |

## PARCE QU'IL NY A PAS QUE LE BŒUF À LA CARTE

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>COQUELET BRAISÉ JOSPER, JUS AU HERBES</b>     | <b>22 EUROS</b> |
| <b>SAUMON BRAISÉ, SAUCE VIERGE</b>               | <b>23 EUROS</b> |
| <b>RISOTTO ET LÉGUMES DU MOMENT (Végétarien)</b> | <b>22 EUROS</b> |

### **SPÉCIAL FIN D'ANNÉE :**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>NOIX DE RIS DE VEAU BRAISÉE, JUS CORSÉ</b> | <b>49 EUROS</b> |
|---|-----------------|

### **SAUCES ET GARNITURES**

Un accompagnement et une sauce au choix.

**5 EUROS DE PLUS PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE**

Sauce béarnaise, Jus poivre rare, Sauce Stilton

Frites maison, Purée de pomme de terre, Wok de légumes Josper, Mesclun,  
Frites de polenta Idiarta

**MENU « DÉCOUVERTE »**  
**ENTRÉE/PLAT/DESSERT 49 EUROS – ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 39 EUROS**  
**1 GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX**

**POUR DÉMARRER**

**CROQUETAS POLENTA-BELLOTA, COULIS POIVRONS ROUGES**  
**OS À MOELLE BRAISÉ JOSPER, LÉGUMES DE SAISON**  
**MOULES BRAISÉES JOSPER, CHORIZO BELLOTA ET POIVRONS**  
**CUISSES DE GRENOUILLES JOSPER, CRÈME DE TOPINAMBOUR ET CHIPS D'AIL**  
**GAMBAS-PHYSALIS, GELÉE DE CONCOMBRE**  
**LÉGUMES D'HIVER, RAIFORT ET PARMESAN**  
**PATA NEGRA CEBO, AFFINÉE 18 MOIS (SUPP 5 EUROS)**  
**PATA NEGRA BELLOTA, AFFINÉE 36 MOIS (SUPP 11 EUROS)**  
**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE (SUPP 8 EUROS)**

**BŒUF BRAISÉ AU FOUR JOSPER, découpe 250gr minimum**

**GRASSFED**

**FAUX FILET FRANÇAIS CHAROLAIS**  
**CŒUR RUMSTEK ARGENTIN ANGUS**  
**NOIX ENTRECOTE BRÉSIL ANGUS**  
**BAVETTE FRANÇAISE AUBRAC**

**GRAINFED**

**PICANHA ARGENTINE ANGUS**

**BŒUF CRU**

Tartare de bœuf taillé au couteau et à la commande. (Bavette de bœuf Français).  
2 assaisonnements possibles : Classique ou Thaï. 150GR

**PARCE QU'IL NY A PAS QUE LE BŒUF**

**COQUELET BRAISÉ JOSPER, JUS AU HERBES**  
**SAUMON BRAISÉ, SAUCE VIERGE**  
**RISOTTO ET LÉGUMES DU MOMENT (Végétarien)**

**POUR FINIR**

**FROMAGE FERMIER**

**ECLAIR CARAMEL-BANANE**

**ENTREMET CHOCO-MENTHE, RIZ SAUVAGE**

**TARTE ANANAS-CORIANDRE, CRÈMEUX CITRON VERT**

**CAFÉ GOURMAND**

**GLACES ET SORBETS DE CHEZ STÉPHANE VINDRET : 2 PARFUMS AU CHOIX**

(2 euros par parfum supplémentaire)

Choco Caraïbe, Framboise, Vanille Bourbon, Mangue, Pistache, Bulgare fraise, Barbe à Papa, Citron vert

**SAUCES ET GARNITURES**

Un accompagnement et une sauce au choix.

**5 EUROS DE PLUS PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE**

Sauce béarnaise, Jus poivre rare, Sauce Stilton

Frites maison, Purée de pomme de terre, Wok de légumes Josper, Mesclun,

Frites de polenta Idiarta

**MENU « D'EXCEPTION »**  
**ENTRÉE/PLAT/DESSERT 69 EUROS – ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 59 EUROS**  
**1 GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX**

**POUR DÉMARRER**

**CROQUETAS POLENTA-BELLOTA, COULIS POIVRONS ROUGES**  
**OS À MOELLE BRAISÉ JOSPER, LÉGUMES DE SAISON**  
**MOULES BRAISÉES JOSPER, CHORIZO BELLOTA ET POIVRONS**  
**CUISSES DE GRENOUILLES JOSPER, CRÈME DE TOPINAMBOUR ET CHIPS D'AIL**  
**GAMBAS-PHYSALIS, GELÉE DE CONCOMBRE**  
**LÉGUMES D'HIVER, RAIFORT ET PARMESAN**  
**PATA NEGRA CEBO, AFFINÉE 18 MOIS (SUPP 5 EUROS)**  
**PATA NEGRA BELLOTA, AFFINÉE 36 MOIS (SUPP 11 EUROS)**  
**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE (SUPP 8 EUROS)**

**BOEUF BRAISÉ AU FOUR JOSPER**

**GRASSFED**

**NOIX ENTRECOTE ARGENTINE ANGUS XL 350GR**

**FILET FRANÇAIS SALERS 220GR**

**GRAINFED**

**ENTRECOTE GALICE MATURÉE 30/45JOURS 300GR**

**PICANHA AUSTRALIENNE WAGYU AUS FARM 270 GR**

**CHUCK FLAP AUSTRALIEN WAGYU LIVINGSTONE FARM 500 JOURS D'ENGRASSEMENT, FULL BLOOD 250GR**

**SPÉCIAL FIN D'ANNÉE :**

**NOIX DE RIS DE VEAU BRAISÉE, JUS CORSÉ**

**POUR FINIR**

**FROMAGE FERMIER**

**ECLAIR CARAMEL-BANANE**

**ENTREMET CHOCO-MENTHE, RIZ SAUVAGE**

**TARTE ANANAS-CORIANDRE, CRÈMEUX CITRON VERT**

**CAFÉ GOURMAND**

**GLACES ET SORBETS DE CHEZ STÉPHANE VINDRET : 2 PARFUMS AU CHOIX**

**(2 euros par parfum supplémentaire)**

**Choco Caraïbe, Framboise, Vanille Bourbon, Mangue, Pistache, Bulgare fraise, Barbe à Papa, Citron vert**

**SAUCES ET GARNITURES**

**Un accompagnement et une sauce au choix.**

**5 EUROS DE PLUS PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE**

**Sauce béarnaise, Jus poivre rare, Sauce Stilton**

**Frites maison, Purée de pomme de terre, Wok de légumes Josper, Mesclun,**

**Frites de polenta Idiarta**

# MENUS A PARTAGER

## POUR DÉMARRER (COMMUN AUX 2 MENUS)

**CROQUETAS POLENTA-BELLOTA, COULIS POIVRONS ROUGES**  
**OS À MOELLE BRAISÉ JOSPER, LÉGUMES DE SAISON**  
**MOULES BRAISÉES JOSPER, CHORIZO BELLOTA ET POIVRONS**  
**CUISSES DE GRENOUILLES JOSPER, CRÈME DE TOPINAMBOUR ET CHIPS D'AIL**  
**GAMBAS-PHYSALIS, GELÉE DE CONCOMBRE**  
**LÉGUMES D'HIVER, RAIFORT ET PARMESAN**  
**PATA NEGRA CEBO, AFFINÉE 18 MOIS (SUPP 5 EUROS par personne)**  
**PATA NEGRA BELLOTA, AFFINÉE 36 MOIS (SUPP 11 EUROS par personne)**  
**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE (SUPP 8 EUROS par personne)**

## MENU « DÉCOUVERTE » A PARTAGER

**ENTRÉE/PLAT/DESSERT 69 EUROS (par pers) – ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 59 EUROS (par pers)**  
**1 GARNITURE ET UNE SAUCE AU CHOIX**

## BŒUF BRAISÉ AU FOUR JOSPER

### GRASSFED

**FAUX FILET FRANÇAIS CHAROLAIS EN 800GR**  
**NOIX ENTRECOTE BRÉSIL ANGUS EN 800GR**  
**CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE NORMANDE EN 1KG**

### GRAINFED

**PICANHA ARGENTINE ANGUS 800GR**

## MENU « D'EXCEPTION » A PARTAGER

**ENTRÉE/PLAT/DESSERT 89 EUROS (par pers) – ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 79 EUROS (par pers)**  
**GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX**

## BŒUF BRAISÉ AU FOUR JOSPER

### GRASSFED

**NOIX D'ARGENTINE ANGUS EN 800GR**

### GRAINFED

**CÔTE DE BŒUF GALICE MATURÉE 30/45JOURS 1KG**  
**PICANHA AUSTRALIENNE WAGYU AUS FARM 800GR**  
**CHUCK FLAP AUSTRALIEN WAGYU LIVINGSTONE FARM 500 JOURS D'ENGRAISSEMENT, FULL BLOOD 800GR**

## POUR FINIR (COMMUN AUX 2 MENUS)

**FROMAGE FERMIER**

**ECLAIR CARAMEL-BANANE**

**ENTREMET CHOCO-MENTHE, RIZ SAUVAGE**

**TARTE ANANAS-CORIANDRE, CRÉMEUX CITRON VERT**

**CAFÉ GOURMAND**

**GLACES ET SORBETS DE CHEZ STÉPHANE VINDRET : 2 PARFUMS AU CHOIX**

**(2 euros par parfum supplémentaire)**

**Choco Caraïbe, Framboise, Vanille Bourbon, Mangue, Pistache, Bulgare fraise, Barbe à Papa, Citron vert**

## SAUCES ET GARNITURES

**Un accompagnement et une sauce au choix.**

**5 EUROS DE PLUS PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE**

**Sauce béarnaise, Jus poivre rare, Sauce Stilton**

**Frites maison, Purée de pomme de terre, Wok de légumes Josper, Mesclun,**

**Frites de polenta Idiarta**