

LES FORMULES EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI, VOTRE DÉJEUNER EN MOINS DE 40 MINUTES. NOS FORMULES SONT TOUTE ACCOMPAGNÉES D' UN VERRE DE VIN OU CAFÉ

La tagliata € 27	La hampe € 29	La bavette € 32	Le Cru € 22	Super Bowl € 25	Le Burger
Entrée ou soupe du jour + Émincé de tagliata + Pommes allumettes	Entrée ou soupe du jour + Persillé de hampe + Pommes allumettes	Entrée ou soupe du jour + Bavette d'aloiau, black angus + Pommes allumettes	Entrée ou soupe du jour + Ceviche du jour <i>ou</i> Tartare de bœuf façon Bistro + Pommes allumettes	Salade de quinoa, concombre, avocat frais, tomates cerises + Blanc de poulet <i>ou</i> Saumon grillé	Haché de bœuf pur muscle et son bun aérien & moelleux Choisissez votre burger sauce grill : Nature € 19 Cheese € 20 Bacon cheese € 21 + pomme allumette

A LA CARTE

VIANDES

Tartare Filet de veau de lait à la praline € 18

Carpaccio filet de bœuf Black Angus traditionnel € 27

Tiradito Thon. mangue. yuzu ponzu. wasabi € 21

Ceviche De loup, habanero, citron vert & coriandre € 22

LA CHARCUTERIE

Jamón "Pata Negra" Bellota 5J. 100g € 38

LES SALADES

Salades Épinards. bacon croustillant. champignons € 14

Chicken Caesar Salad € 18

Kale. avocat. parmesan. zestes de citron € 22

Quinoa. guacamole. King crab € 39

NOTRE BONNE VIANDE

Nous utilisons un procédé unique de double cuisson de la viande. Elle est saisie dans notre four breveté à température extrêmement élevée. Une fois la croûte formée autour du muscle, nous cuisons notre viande dans un second four à charbon lui offrant ce goût délicatement fumé. Après une période de repos, apportant à la viande sa tendreté, elle vous est servie dans son staub pour préserver ses arômes & chaleur.

RIOPLATENSE LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ÂGE : 18 à 20 mois NOURRITURE : herbe & grains
Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille, nourri à l'herbe et aux grains, élevé en extérieur. Son goût est à la fois prononcé et délicat. Micro élevage pour une sélection rare.

Baby filet 200g € 38

Cœur de filet 300g € 53

Entrecôte 350g € 46

CREEKSTONE FARMS LE BŒUF AMERICAIN « BLACK ANGUS »

ÂGE : 20 à 22 mois NOURRITURE : maïs /120 jours
Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au monde, elle est nourrie exclusivement au maïs. La viande américaine reste aux yeux de tous sûrement la meilleure en termes de tendreté. Médaille d'argent pour le World Steack Challenge 2015.

Notre bonne entrecôte 350g € 59

Coeur de filet 300g € 68

RANGERS VALLEY BŒUF BLACK ANGUS "BLACK ONYX" D'AUSTRALIE

ÂGE : 24 à 25 mois NOURRITURE : céréales (blé,orge, ...) /300 jours
Sélection des meilleurs animaux de race Black Angus, élevés avec la même exigence que le boeuf de Kobe. L'important taux de marbrage garantit une viande exceptionnelle.

Le petit filet d'Erminio 200g € 53

Cœur de filet 300g € 78

Cœur d'entrecôte 300g € 69

T-BOER & ZN LE VEAU DE LAIT DE HOLLANDE

Animal très jeune, sa viande ayant une couleur très claire, donne à ces plats un goût léger & singulier. Une délicatesse difficilement trouvable ailleurs.

Un cœur de filet, notre spécialité 300g € 39

OFFRE DÉCOUVERTE LE BŒUF KAGOSHIMA JAPONAIS

AGE : 30 mois NOURRITURE : céréales, fourrages & herbes secs
Texte à gauche : Le bœuf Kagoshima est l'élevage le plus important au Japon & son alimentation donne une viande au persillage intense et équilibré. Elle est le choix favori des chefs étoilés.

Cœur d'entrecôte. 200g € 95

ACCOMPAGNEMENTS DÉLICIEUX

Purées Nature € 8

Au jus de viande & sel de Guérande € 8

Piment doux jalapeños € 8

Aux zestes de citron. citron vert € 9

Bœuf de Kobe croustillant € 18

Tempuras Frites de maïs € 7

Onion rings € 9

Légumes Épinards vapeur € 9

Jardinière de légumes € 10