



## *Nos entrées*

L'incontournable foie gras Maison, accompagné de son confit d'oignons et sa bûchette de pain aux figues	16€
Os à moelle à notre façon, gratiné au four et sa tranche de pain de campagne	15€
Folie de charcuterie, pain de campagne et salade fraîche	14€
Chiffonnade de jambon Ibérique de Bellota Pata Negra affiné 36 mois, servie avec sa tartine catalane	18€
Notre sublime carpaccio de faux filet fumé et mûré assaisonné par nos soins	17€

## *Notre planche dégustation*

Assortiment de nos meilleures charcuteries ; foie gras maison, jambon Ibérique, jambon à la truffe, carpaccio de faux filet mûré	36€
--	-----

## *Nos salades*

### **La gourmande**

Feuille de chêne, foies de volailles, tomates confites, artichauts, sanguins à l'huile et œufs de caille	14€
--	-----

### **La sud-ouest**

Feuille de chêne, tomates cerises, champignons frais, œufs de caille, tranches de magrets fumés, toast de foie gras maison	16€
--	-----

### **L'italienne**

Duo de tomates gourmandes, burrata, sauce au pesto et chiffonnade de faux filet fumé mûré	18€
---	-----

## *Nos carpaccios*

Carpaccio de Boeuf Limousin tranché à la minute, parsemé de câpres, copeaux de parmesan, roquette et sauce pesto	18€
--	-----

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	21€
--	-----



## *Nos Tartares*

Tartare de bœuf Limousin sélectionné et finement coupé à la main par notre boucher et assaisonné par nos soins.	18€
Tartare de bœuf Limousin haché à la minute et assaisonné par nos soins	17€
Le même en version poêlé.	18€
Tartare de bœuf Limousin sélectionné et finement coupé à la main par notre boucher, assaisonné à l'italienne, pignons, olives noires, échalotes, pesto et parmesan.	20€
Tartare de veau Limousin sélectionné et finement coupé à la minute par notre boucher assaisonné de truffe, d'échalotes, d'olives noires et de parmesan.	28€

## *Nos plats*

Le steak du boucher, boeuf haché minute surmonté d'un œuf au plat, parsemé de fines tranches de jambon Iberique de Bellota et roquette.	17€
Notre burger façon Gourmet, boeuf haché minute, foie gras maison juste poêlé, tranches de magret de canard, émulsion aux cèpes, et confit d'oignons.	25€
Magret de canard «Sélection» des Landes, grillé entier, réduction de miel, vinaigre balsamique et romarin.	22€
Filet de bœuf Limousin accompagné de son escalope de foie gras mi-cuit juste poêlé.	32€
Risotto crémeux, courgettes et truffe, tuile de parmesan.	19€

## *Menu enfant*

- Un sirop	12€
- Steak haché minute, saucisses maison, jambon à l'os ou blanc de poulet prestige, accompagnement au choix	
- Une boule de glace, parfum au choix	

## *Nos accompagnements*

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade

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

# Nos viandes françaises



## *Génisse Limousine Blason Prestige*

XL

Faux Filet	20€	26€
Rumsteack	18€	24€
Pièce du Boucher	18€	24€
Filet	26€	36€
Côte de Bœuf		58€

## *Veau Limousin Blason Prestige (veau élevé sous la mère)*

Escalope	22€
Côte de veau	26€

## *Agneau Fermier des pays d'Oc*

Côtelettes	18 €	24 €
Tranche de gigot	19 €	
Selle	20 €	
Trio d'Agneau	22 €	

## *Porc Fermier Limousin Blason Prestige*

Côte	14 €
Échine	15 €
Tranche de Rôti	16 €
Filet Mignon	18 €

## *Nos accompagnements*

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade

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

## *Nos suppléments*

Sauce aux Cèpes	3,50 €
Sauce Roquefort	3,00 €
Sauce au Poivre	3,00 €
Foie gras poêlé	6,00 €
Os à moelle	4,00 €

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



# Nos viandes du monde



## La sélection du boucher

	XL	
Chuck Flap Black Angus	24€	32€
Onglet Black Angus	29€	38€
Bavette Black Market	29€	38€
Bavette Hereford	18€	24€
Faux filet Angus ou Hereford		39€
Entrecôte «sélection» extra persillée	20€	26€
Entrecôte Argentine	28€	36€
Entrecôte Uruguay	32€	39€
Secreto de porc Ibérique	24€	
Kagoshima «Bœuf Japonais»	75€	

## Les côtes de boeuf

	1Pers	2Pers
Limousine		58€
Angus ou Hereford		64€
Sélection Extra Irlande	32€	64€

## Les viandes maturées

Côte Simmental ou Holstein 45 jours		92€
Faux filet Simmental ou Holstein 45 jours	45€	
Côte Shorthorn maturée au sel d'Himalaya 30 jours		105€
T-bone Shorthorn mûré au sel d'Himalaya 30 jours	53€	105€

## Le trio d'exception

Kagoshima (bœuf japonais), Bavette Black Market, Filet de bœuf Limousin	52€
---	-----

## L'ardoise dégustation

Assortiment de nos meilleures pièces	78€
--------------------------------------	-----

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 persillage, la coupe, la puissance et les saveurs de chacune de nos viandes sont très différentes, et les cuissons de celle-ci influent considérablement lors de la dégustation.

N'hésitez pas et laissez-vous guider.

# Nos vins



## Nos vins rouges

	verre	50cl	75cl
<b>Provence</b>			
Terre promise «AOP cb Henri Bonnaud Côtes de Provence 2014»		16€	
Domaine des Masques «IGP Bouches du Rhône, cuvée essentielle 2015/16»	5€		25€
Château Coussin «Côtes de Provence St Victoire - 2015»		21€	30€
Château Volterra «Côtes de Provence - 2011»			40€
Domaine des Masques «IGP Bouches du Rhône, cuvée Exception 2015»			39€
Château Crémade «AOC Palette - 2012»			39€
Château Henri Bonnaud «Palette - 2013 *BIO»			40€
Château Simone «AOC Palette 2014»			56€
Domaine de La Bégude «Bandol 2013 *BIO»			68€
<b>Rhône</b>			
Domaine de la ferme St Pierre «Roi Fainéant» «AOC Ventoux - 2016 *BIO»			31€
Domaine de Pont-Le-Voy «AOC Laudun - 2011»	8€		32€
Domaine des Semelles de vent «Vacqueyras - 2015»			45€
Domaine des Semelles de vent «AOC Châteauneuf-du-Pape 2015»			69€
Domaine des Semelles de vent «AOC Châteauneuf-du-Pape 2014»			75€
Domaine des Semelles de vent «AOC Châteauneuf-du-Pape 2013»			79€
Domaine des Semelles de vent «AOC Châteauneuf-du-Pape 2012»			85€
Domaine des Semelles de vent «AOC Châteauneuf-du-Pape 2011»			90€
Domaine des Semelles de vent «AOC Châteauneuf-du-Pape 2010»			94€



## Nos vins rouges

Languedoc	verre	50cl	75cl
Domaine Khalkhal-Pamiès «Kalys» «Minervoies – 2016»			29€
Domaine du Météore «Orionides» «AOC Faugères 2014»			33€
<b>Bordeaux</b>			
Les Allées de Cantemerle «Haut-Médoc – 2009»			53€
Château Marquis de Terre «Margaux -2013»			98€
Château Tour Bicheau «Graves – 2015»			38€
Château Cantenac «Saint-Emilion Grand Cru -2013»			69€
<b>Bourgogne</b>			
Marsannay Dominique Laurent «Vieilles Vignes -2014»			45€
Nuits St Georges «Les 4 Vignes – 2012»			95€
<i>Nos Pichets</i>	1/4		1/2
Rouge, Rosé, Blanc	5,50€		10€

# Nos vins



## Nos vins rosés

Provence	verre	50cl	75cl
Domaine des Masques «IGP Bouches du Rhône cuvée essentielle 2016/17»	5€		25€
L'Afrique «Côtes de Provence 2016/17»			26€
Château Coussin «Côtes de Provence - Sainte Victoire 2016/17»	19€		28€
Domaine du Clos d'Alari «Côtes de Provence 2016/17»			28€
Henri Bonnaud «AOC Palette 2016/17 *BIO»			34€
Domaine du Paternel «AOC Cassis 2016/17»	23€		34€

## Nos vins blancs

### Provence

Domaine des Masques «IGP Bouches du Rhône cuvée essentielle 2017»	5€		25€
Terre Promise «IGP Méditerranée 2016/17 *BIO»	8€		32€
Fontainebleau Louis-Baptiste «AOP Côtes de Provence 2016»			33€
Château Simone «AOC Palette - Grand Cru de Provence 2015»			56€

### Espagne

Muga «Rioja 2014»			39€
----------------------	--	--	-----

## Champagnes

Germar Breton Brut - «Colombé La Fosse»	9€		50€
Laurent Perrier Brut - «Tours-sur-Marne»			80€
Ruinart Blanc de Blancs Brut - «Reims»			120€



# Nos Boissons



## *Boissons froides*

Soda (Coca-cola, Orangina, Nестea...)	3,00€
Jus de fruit	3,00€
Sirop	2,50€
Limonade	2,80€
Diabolo	3,30€
Badoit.Evian (33cl)	3,30€
Badoit.Evian (50cl)	3,90€
Badoit.Evian (75cl)	4,80€
Bitter	3,50€

## *Bières*

Pression Heineken (25cl)	3,00€
Grimbergen blonde ou blanche (33cl)	4,50€
Monaco (25cl)	3,50€
Panache (25cl)	3,00€

## *Apéritifs*

Ricard, 51 (2cl)	3,00€
Baby (2cl)	3,00€
Whisky (4cl)	7,00€
Porto (5cl)	3,50€
Martini (5cl)	4,50€
Kir (12cl)	5,00€
Coupe de champagne (12cl)	9,00€

## *Digestifs*

Eau de vie (2cl)	4,00€
Cognac Garlaban (2cl)	4,00€
Get 27, Get 31 (4cl)	5,00€
Rhum Blanc (2cl)	4,00€
Bourbon (4cl)	9,00€

## *Boissons chaudes*

Expresso (illy)	1,90€
Déca	1,90€
Noisette	2,10€
Thé (Dammann)	2,60€
Cappuccino	4,00€

Tous nos prix sont net, services compris.

Notre établissement accepte les règlements par cartes bancaire, espèces et tickets restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.