



Nos entrées

L'incontournable foie gras Maison, accompagné de son confit d'oignons et sa bûchette de pain aux figues.	17.00 €
L'os a moelle à notre façon, gratiné au four, pain cristal.	16.00 €
Le véritable Lacon « jambon cuit ibérique délicatement fumé et assaisonné » en fine tranches.	18.00 €
Chiffonnade de jambon Ibérique de Bellota Pata Negra affiné 36 mois.	21.00 €
Notre sublime carpaccio de faux filet fumé et mûré assaisonné par nos soins.	20.00 €
Notre Planche dégustation: assortiment de nos meilleures charcuteries, jambon à la truffe, jambon Ibérique de Bellota, faux filet fumé mûré, foie gras maison,...	39.00 €

Nos salades et tartines

La Gourmande Feuille de chêne, foies de volailles, tomates confites, artichauts, sanguins à l'huile et oeufs de caille.	15.00 €
La Sud Ouest Feuille de chêne, tomates cerises, champignons frais, oeufs de cailles, tranches de magret fumé, toast de foie gras maison.	17.00 €
L'Italienne Burrata, tartare de tomates, échalotes, olives noires et pignons, vinaigrette d'anchois.	19.00 €
La Tartine des Gourmets Pain Cristal, brousse, jambon truffé, pois gourmands, tomates cerise, petites graines variées.	19.00 €
La Tartine Végétale Pain Cristal, brousse, petits légumes de saison selon le marché, parfois cuits parfois crus, justement assaisonnés, petites graines variées.	18.00 €

Nos carpaccios

Carpaccio de Bœuf Limousin tranché à la minute, parsemé de câpres, copeaux de parmesan, roquette et sauce pesto.	19.00 €
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.	22.00 €



Nos tartares

- Tartare de boeuf Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers ou haché minute et assaisonné par nos soins.** 19.00 €
- Tartare de boeuf haché minute, juste poêlé.** 20.00 €
- Tartare de boeuf Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné à l'italienne, pignons, olives noires, échalotes, pesto et parmesan.** 21.00 €
- Tartare de veau Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné de truffe, d'échalotes, d'olives noires et de parmesan.** 28.00 €

Nos plats

- Le steak du boucher: bœuf haché minute surmonté d'un œuf au plat, parsemé de fines tranches de jambon Ibérique de Bellota et roquette.** 19.00 €
- Notre burger façon Gourmet: bœuf haché minute, foie gras maison juste poêlé, tranches de magret de canard fumé, émulsion aux cèpes et confit d'oignons.** 26.00 €
- Magret de canard "Sélection" des Landes: grillé entier, réduction de miel, vinaigre balsamique et romarin.** 26.00 €
- Filet de boeuf du Limousin accompagné de son escalope de foie gras mi-juste poêlé.** 32.00 €
- Risotto crémeux, courgettes et crème de truffe, roquette.** 21.00 €
- Gnocchettis au pesto, tomates cerises, parmesan et roquette.** 22.00 €

Menu enfant

- Un sirop** 12.00 €
- Steack 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, Gnocchettis à la crème de Truffe (supp 4€)**

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

Nos Boissons



Boissons froides

Soda (Coca-cola, Orangina, Nestea ...)	3.70 €
Jus de fruit	3.70 €
Sirop	2.70 €
Limonade	3.20 €
Diabolo	3.70 €
Badoit ,Evian (33cl)	3.50 €
Badoit, Evian (50cl)	4.50 €
Badoit, Evian (75cl)	5.90 €
Bitter	3.70 €

Bières

Pression Heineken (25cl)	3.70 €
Picon bière (25cl)	4.90 €
Grimbergen blonde ou blanche (33cl)	4.90 €
Monaco (25cl)	3.70 €
Panache (25cl)	3.70 €
Pinte (50cl)	7.40 €

Apéritifs

Ricard, 51 (2cl)	3.20 €
Baby (2cl)	3.70 €
Whisky (4cl)	7.20 €
Porto (4cl)	4.70 €
Martini (4cl)	4.70 €
Kir (12cl)	5.20 €
Kir Royal (12cl)	12.00 €
Coupe de champagne (12cl)	9.00 €
Campari (4cl)	5.70 €
Americano (4cl)	7.20 €
Spritz	10.00 €
Prosecco	7.00 €

Digestifs

Eau de vie (4cl)	6.00 €
Cognac Garlaban (4cl)	6.00 €
Get 27, Get 31 (4cl)	6.00 €
Bourbon (4cl)	9.00 €
Diplomatico (4cl)	12.00 €

Boissons chaudes

Expresso (illy)	1.90 €
Déca	1.90 €
Noisette	2.10 €
Thé (Dammann)	2.60 €
Cappuccino	4.00 €

Nos Viandes Françaises



XL

Génisse Limousine Blason Prestige

Faux filet	20.00 €	26.00 €
Rumsteack	19.00 €	25.00 €
Pièce du boucher	19.00 €	25.00 €
Filet	28.00 €	36.00 €
Côte de boeuf		60.00 €

Veau Limousin

Escalope	22.00 €
Côte de veau	28.00 €

Agneau Fermier des pays d'Oc

Côtelettes	20.00 €	26.00 €
Tranche de gigot	20.00 €	
Selle	21.00 €	
Trio d'Agneau	26.00 €	

Porc fermier à la flamme (porc d'Antan)

Côte	17.00 €
Echine	17.00 €
Tranche de rôti	18.00 €
Filet Mignon	19.00 €

Nos accompagnements

Frites, Gratin dauphinois, Légumes de saison, Salade, Gnocchettis à la crème de truffes (supp 4€)

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

Nos suppléments

Sauce aux Cèpes	3.50 €
Sauce Roquefort	3.00 €
Sauce au Poivre	3.00 €
Sauce à la crème de truffes	6.00 €
Foie gras poêlé	6.00 €
Os à moelle	4.00 €

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



Nos Viandes du Monde



La selection du boucher

		XL
Chuck Flap Black Angus	24.00 €	32.00 €
Onglet Black Angus	29.00 €	38.00 €
Bavette Black Market	29.00 €	38.00 €
Bavette Hereford	20.00 €	26.00 €
Faux filet Angus		39.00 €
Entrecôte "sélection" extra persillée"	20.00 €	26.00 €
Entrecôte Argentine	28.00 €	36.00 €
Entrecôte Uruguay	32.00 €	39.00 €
Secreto de porc Ibérique	24.00 €	
Kagoshima "boeuf japonais"	85.00 €	

Les côtes de Boeuf

	1 Pers	2 Pers
Limousine		60.00 €
Angus ou Hereford		76.00 €
Selection Extra Irlande	32.00 €	64.00 €

Les Viandes Maturées

Faux Filet mûré 45 jours "selection extra"	42.00 €	
Côte Simmental ou Holstein mûrée 45 jours	46.00 €	92.00 €
Côte de Race Française mûrée 45 jours (selon arrivage)		96.00 €
Côte Shorthorn mûrée au sel d'Himalaya 30 jours	55.00 €	110.00 €
T-bone Shorthorn mûré au sel d'Himalaya 30 jours	55.00 €	110.00 €
Côte ou T-bone Sashi Summum mûré 30 jours (selon arrivage)		140.00 €

Le trio d'exception

Kagoshima (boeuf japonais), Bavette Black Market, Filet de boeuf Limousin	55.00 €
---	---------

L'ardoise dégustation

Assortiment de nos meilleures pièces (2pers)	78.00 €
---	---------

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

N'hésitez pas et laissez-vous guider.





Nos vins rouges

Provence

VERRE

50CL

75CL

Château Barbebelles

"Côteaux d'Aix en Provence- 2016/17, cuvée Madeleine"

18.00 €

Domaine Bastide Des Deux Lunes

AOC Côtes de Provence

5.50 €

26.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône- 2019/20, *BIO, cuvée essentielle"

26.00 €

Château Coussin

"Côte de Provence- 2017/18"

25.00 €

32.00 €

Domaine de l'Olibaou

"IGP Méditerranée- 2018/19, *BIO, cuvée Sandrine"

20.00 €

29.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône- 2017 cuvée exception"

39.00 €

Château Crémade

"AOC Palette-2015-16"

44.00 €

Château Henri Bonnaud

"AOC Palette-2015/16, BIO"

8.00 €

42.00 €

Château St Marguerite

"AOP Côtes de Provence-2018/19, *BIO, cuvée symphonie"

48.00 €

Château Simone

"AOC Palette-2016/17"

62.00 €

Domaine Tempier

"AOC Bandol-2018"

69.00 €

Château de Pibarnon

"AOC Bandol-2016"

79.00 €

Languedoc

Domaine de Préceptorie

"AOP Côtes du Roussillon", Coume Marie-2018/19"

33.00 €

Clos des Fées

"AOP Côtes du Roussillon", Vieilles Vignes-2018"

59.00 €



Nos vins rouges

	VERRE	37.5CL	75CL
<i>Rhône</i>			
Château Mont Redon "AOC Côtes du Rhône-2018"			29.00 €
Domaine de Pont-Le-Voy "AOC Laudun-2017"	8.00 €		32.00 €
Domaine Clos Serviens "AOC Crozes-hermitages-2018"			41.00 €
Domaine Santa Duc "AOP Vacqueyras, Les Aubes-2018/19,*BIO"			44.00 €
Château Mont Redon "AOC Gigondas-2017"			58.00 €
Château Mont Redon "AOC Châteauneuf-du-Pape-2016/17"			69.00 €
Vieux Télégraphe "AOC Châteauneuf-du-Pape-2018"			120.00 €
<i>Bordeaux</i>			
Château du Barrailh "Graves-2016"	6.00 €		29.00 €
Château du Barry "Saint Emilion Grand Cru-2017"		36.00 €	48.00 €
Petit Corbin d'Espagne AOP Sant-Emilion Grand Cru-2016			66.00 €
Château Haut-Beauséjour "AOP Saint Estèphe-2016"			70.00 €
Château Brown Pessac Leognan "Graves, Grands vin de Bordeaux-2017"			78.00 €
La Closerie de Fourtet "Saint-Emilion Grand Cru-2016"			81.00 €
Château Clos Labory "Saint Estèphe-2014"			89.00 €

Nos vins



Nos vins blancs

Provence

VERRE 50CL 75CL

Château Barbebelles

"Côteaux d'Aix en Provence-2019/20 cuvée Madeleine"

25.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône - 2020, *BIO, cuvée essentielle"

26.00 €

Domaine Bastide des Deux Lunes

"AOP Côtes de Provence - 2020

5.50 €

26.00 €

Domaine de l'Olibaou

"IGP Méditerranée - 2019/20, *BIO, cuvée Diamant"

20.00 €

29.00 €

Terre Promise

IGP Méditerranée- 2020, *BIO"

8.00 €

32.00 €

Château St Marguerite

"AOP Côte de Provence- 2019/20, *BIO cuvée Symphonie"

46.00 €

Château Simone

"AOC Palette- 2017/18, grand cru de Provence

69.00 €

Bourgogne

Nuiton-Beaunoy

"AOC Bourgogne , 2017"

5.50 €

26.00 €

Domaine Roux

"AOP Bourgogne , 2019"

35.00 €

Domaine Roux

"AOP St Aubin-2019"

63.00 €

Joseph Faiveley

"AOP Meursault-2017

110.00 €

Champagnes

Germar Breton Brut

"Colombé La Fosse"

9.00 €

50.00 €

Pierre Gimmonnet Blanc de Blancs

"cuis»

80.00 €

Ruinart Blanc de Blancs

"Reims"

120.00 €

Nos pichets

1/4

1/2

Rouge, Rosé, Blanc

5.50 €

10.00 €

Nos vins



Nos vins rouges

Bourgogne

VERRE 50CL 75CL

Domaine Roux

"AOC Rully, Grand Vin de Bourgogne-2019

47.00 €

Louis Jadot

"Givry-2016"

49.00 €

Domaine Roux

"AOC Saint Aubin, Vieilles Vignes-2018

64.00 €

Domaine Laurent

"AOC Nuits Saint Georges, Les 4 Vignes-2017"

95.00 €

Joseph Faiveley

"AOC Pommard-2017

105.00 €

Domaine Larue

"AOC Corton-Perrières Grand Cru-2017"

140.00 €

Nos vins rosés

Provence

Château Barbebelle

"Côteaux d' Aix en Provence-2019/20, cuvée Madeleine"

5.00 €

25.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône - 2019/20, *BIO, cuvée essentielle"

26.00 €

Domaine Bastide des deux Lunes

AOC Côtes de Provence-2020,*BIO

5.50 €

26.00 €

Château Coussin

"Côtes de Provence- Sainte Victoire, 2019/20"

23.00 €

30.00 €

Henri Bonnaud

"AOC Palette- 2020- *BIO"

36.00 €

Domaine du Paternel

"AOP Cassis- 2019"

36.00 €

48.00 €

Château St Marguerite

"AOP Côte de Provence-2019/20*BIO cuvée Symphonie"

46.00 €

