

CÔTÉ VIANDE AU FEU DE BOIS ✂



Viandes d'Exception
Depuis 1930

Nos deux fournisseurs



Les viandes d'exception que vous pouvez trouver dans votre bistrot :

ANGUS ABERDEEN

- ❖ Bavette 18€
- ❖ Merlan 24€
- ❖ Onglet 27€

BLACK ANGUS (USA)

- ❖ Paleron 32€
- ❖ Merlan 34€

ARGENTINE

- ❖ Noix d'Entrecôte 34€
- ❖ Faux filet 32€

WAGYU (JAPON – AUSTRALIE - FRANCE - ECOSSE)

- ❖ Bavette 48€
- ❖ Onglet 53€

FRANCE

- ❖ Entrecôte 300g 38€
- ❖ Cœur de Rumsteak 38€
Génisse

**LES SUGGESTIONS DE VIANDES ET COTES DE BŒUF
SUR LE PANNEAU CENTRAL VOUS SERONT
PROPOSEES PAR LES SERVEURS.SES**

Provenance des viandes : FRANCE – JAPON – ARGENTINE – USA –
URUGUAY – UK – IRLANDE – AUSTRALIE –
ESPAGNE – ECOSSE

LE COIN TAPAS ✂

L'indémoudable os à moelle à la fleur de sel de Guérande 9€
Servi avec ses mouillettes

Beignets de fleurs de courgette 9€

Croquants de gambas sauce sweet chili 8€

Tapas royale 20€

Akra de morue, Samoussa de légumes, Mozzarella panée, Chili cheese, Petit poulpe frit. Sauces sweet chili et façon gribiche

Demi tapas royale 12€

Akra de morue, Samoussa de légumes, Mozzarella panée, Chili cheese, Petit poulpe frit. Sauces sweet chili et façon gribiche

Assiette de Cecina de bœuf 100g 20€

Accompagné de petits piments

Carpaccio d'entrecôte de Galice maturée 7 25€

semaines et séchée 7 semaines dans 7 épices

Accompagné de petits piments

L'incontournable carpaccio de faux filet de bœuf 19€

Montbéliard

Accompagné de petits piments

Assiette de charcuterie Ibérique El Bierzo 100% Iberico
en assortiment

- Grande 20€
- Petite 12€

Assiette Gourmande 20€

Fromages « Grosso » accompagnés de charcuterie

LE COIN FRAÎCHEUR

L'incontournable carpaccio de faux filet de bœuf Montbéliard **19€**

Accompagné de mesclun et de petits piments

Carpaccio d'entrecôte de Galice maturée 7 semaines et séchée 7 semaines dans 7 épices **25€**

Accompagné de mesclun et de petits piments

Assiette de Cecina de bœuf 100g **20€**

Accompagné de mesclun et de petits piments

Assiette de melon du Pays et jambon cru 100% Iberico **13€**

Salade de chèvre chaud Fromage « Grosso » **19€**

Mesclun, Tomates fraîches, Tomates confites, Pickles de légumes, Toasts de chèvre

Salade César, volaille marinée panée aux Corn Flakes **16€**

Cœur de salade romaine, Sauce César, Anchois, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de parmesan, Échalotes, Ciboulette, Aiguillettes de volaille panées

Salade César, gambas flambées au cognac **19€**

Cœur de salade romaine, Sauce César, Anchois, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de parmesan, Échalotes, Ciboulette, Gambas flambées au cognac et gambas frites

NOS PÂTES et RISOTTOS

Risotto à la truffe du D4 **26€**

Pâtes à la tomate, Tentacules de poulpe sautées à l'ail **26€**

Pâtes au Pesto et Chiffonnade de Jambon cru 100% Iberico **23€**

MENU PITCHOUN

Filet de volaille façon nuggets
Accompagné de frites faites maison

ou

Steak haché **12€**
Accompagné de frites faites maison

ou

Petit poisson du marché
Accompagné de frites faites maison

+ 1 boule de glace

CÔTÉ VIANDE AU FOURNEAU

Burger truffé du D4 21€

Pain buns fait maison, Sauce maison aux condiments, Steak haché origine France 180g, Cheddar, Oignons, Tomate, Salade, Truffe

Burger du D4 19€

Pain buns fait maison, Sauce maison aux condiments, Steak haché origine France 180g, Cheddar, Oignons, Tomate, Salade

Tartare de bœuf 180g Classique 16€

Steak tartare, Oignons, Échalotes, Ciboulette, Cornichons, Câpres, Jaune d'œuf, Ketchup, Moutarde, Sauce Worcester

Tartare de bœuf 180g Façon Thai 17€

Steak tartare, Oignons rouges, Ciboulette, Coriandre, Basilic, Sauce sweet chili, Sauce soja, Cacahuètes

Nos sauces :	• Roquefort – Poivre – Échalotte	3€
	• Truffe	5€

CÔTÉ PÊCHE

Espadon, Tagliatelle de légumes et Sauce Vierge 29€

Ou Thon, Tagliatelle de légumes et Sauce Vierge

Dos de Saumon rôti à la Fleur de sel, Pâtes fraîches et Légumes du Soleil 24€

La pêche du moment selon arrivage (voir ardoise)

Les prix peuvent varier selon les poissons et leur grammage

CÔTÉ DOUCEUR et PÂTISSERIE

Gourmandise du Chef 8,⁵⁰€

Entremet Chocolat Praliné 8€

Biscuit dacquoise, Mousse chocolat, Croustillant praliné, Glace vanille

Tropézienne 8€

Brioche maison imbibée au Grand Marnier, Crème vanille, Suprême d'orange sanguine

Soupe de Fraises aux Fruits rouges 8€

Soupe de fraise, Mousse vanille, Poêlée minute de fruits rouges, Sorbet 4 Fleurs

Vacherin 8€

Meringue cuite, Glace chocolat, Brunoise Mangue au piment d'Espelette

Assiette de fromages « Grosso » 12€

Café Gourmand 9€

Thé Gourmand 11€

Champagne Gourmand 14€

Glaces et Sorbets 2 boules 5,⁰⁰€

Ananas, Caramel Beurre salé, Fraise des bois, Rhum Raisin, Cassis, Framboise, Chocolat noir, Mangue, Passion, Vanille, Café, Citron de Sicile, Pistache, Noix de coco, Barbapapa

Supplément chantilly 1,⁰⁰€

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

Rappel des 14 allergènes majeurs :

- ❖ Gluten
- ❖ Sulfites
- ❖ Œufs
- ❖ Poissons
- ❖ Arachides
- ❖ Sojas
- ❖ Céleri
- ❖ Produits laitiers
- ❖ Fruits à coques
- ❖ Graines de sésame
- ❖ Crustacés
- ❖ Mollusques
- ❖ Moutarde
- ❖ Lupin

Il se peut qu'un ou plusieurs allergènes apparaissent dans la composition de nos recettes. Restez prudents.
Pensez à nous prévenir de la moindre de vos allergies.

La direction

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

Rappel des 14 allergènes majeurs :

- ❖ Gluten
- ❖ Sulfites
- ❖ Œufs
- ❖ Poissons
- ❖ Arachides
- ❖ Sojas
- ❖ Céleri
- ❖ Produits laitiers
- ❖ Fruits à coques
- ❖ Graines de sésame
- ❖ Crustacés
- ❖ Mollusques
- ❖ Moutarde
- ❖ Lupin

Il se peut qu'un ou plusieurs allergènes apparaissent dans la composition de nos recettes. Restez prudents.
Pensez à nous prévenir de la moindre de vos allergies.

La direction