



Nos entrées

L'incontournable foie gras Maison, accompagné de son confit d'oignons et sa bûchette de pain aux figues.	16.00 €
L'os a moelle à notre façon, gratiné au four et sa tranche de pain de campagne.	16.00 €
Camembert de Normandie rôti, chiffonade de charcuteries et pain de campagne	18.00 €
Chiffonnade de jambon Ibérique de Bellota Pata Negra affiné 36 mois, servie avec sa tartine catalane.	19.00 €
Notre sublime carpaccio de faux filet fumé et mûré assaisonné par nos soins.	18.00 €

Notre planche dégustation

Assortiment de nos meilleures charcuteries: foie gras maison, jambon Ibérique, jambon à la truffe, carpaccio de faux filet mûré...	36.00 €
---	----------------

Nos salades et Soupe

La Gourmande Feuille de chêne, foies de volailles, tomates confites, artichauts, sanguins à l'huile et œufs de cailles.	15.00 €
La Sud Ouest Feuille de chêne, tomates cerises, champignons frais, œufs de caille, tranches de magrets fumés, toast de foie gras maison.	17.00 €
Velouté gourmand Velouté de légumes de saison accompagné de sa tartine de fromage, selon l'humeur du chef	18.00 €

Nos carpaccios

Carpaccio de Bœuf Limousin tranché à la minute, parsemé de câpres, copeaux de parmesan, roquette et sauce pesto.	18.00 €
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.	21.00 €

La Carte



Nos tartares

- Tartare de boeuf Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers ou haché minute et assaisonné par nos soins.** 18.00 €
- Tartare de boeuf haché minute, juste poêlé.** 19.00 €
- Tartare de boeuf Limousin sélectionné et finement coupé au couteau par nos bouchers, assaisonné à l'italienne, pignons, olives noires, échalotes, pesto et parmesan.** 20.00 €
- 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.** 18.00 €
- Notre burger façon Gourmet: bœuf haché minute, foie gras maison juste poêlé, tranches de magret de canard fumés, émulsion aux cèpes, et confit d'oignons.** 25.00 €
- Magret de canard "Sélection" des Landes: grillé entier, réduction de miel, vinaigre balsamique et romarin.** 25.00 €
- Filet de boeuf du Limousin accompagné de son escalope de foie gras mi-cuit juste poêlé.** 32.00 €
- Risotto crémeux, courgettes et truffe, tuile de parmesan.** 19.00 €

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

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

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	26.00 €	36.00 €
Côte de boeuf		60.00 €

Veau Limousin

Escalope	22.00 €
Côte de veau	26.00 €

Agneau Fermier des pays d'Oc

Côtelettes	18.00 €	24.00 €
Tranche de gigot	19.00 €	
Selle	20.00 €	
Trio d'Agneau	24.00 €	

Porc fermier à la flamme (porc d'Antan)

Côte	16.00 €
Échine	16.00 €
Tranche de rôti	19.00 €
Filet Mignon	19.00 €

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 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 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	18.00 €	24.00 €
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

Côte Simmental ou Holstein maturée 45 jours	46.00 €	92.00 €
Côte Shorthorn marturée au sel d'Himalaya 30 jours	55.00 €	110.00 €
T-bone Shorthorn maturé au sel d'Himalaya 30 jours		110.00 €
Côte ou T-bone Sashi Summum maturé 30 jours (selon arrivage)		140.00 €

Le trio d'exception

Kagoshima (boeuf japonais), Bavette Black Market, Filet de boeuf Limousin	52.00 €
---	---------

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 persillage, 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 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 vins



Nos vins rouges

Bordeaux

VERRE

50CL

75CL

Château Tour Bicheau

"Graves- 2016"

39.00 €

Château du Barry

"Saint Emilion Grand Cru 2017"

36.00 €

48.00 €

Château Brown Pessac Leognan

"Grands vin de Graves- 2017"

78.00 €

Château Clos Labory

"St Estephe- 2014"

89.00 €

Bourgogne

Marsannay Dominique Laurent

"Vielles Vignes- 2014/16 *BIO"

49.00 €

Nuit Saint Georges

"Les 4 Vignes- 2014"

95.00 €

Nos pichets

1/4

1/2

Rouge, Rosé, Blanc

5.50 €

10.00 €

Champagnes

Germar Breton Brut

"Colombé La Fosse"

9.00 €

50.00 €

Laurent Perrier Brut

"Tours-Sur-Marne"

80.00 €

Ruinart Blanc de Blancs Brut

"Reims"

120.00 €

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

Nos vins



Nos vins rouges

Provence

VERRE

50CL

75CL

Château Barbebelles

"Coteaux d'Aix en Provence- 2016, cuvée Madeleine"

18.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône- 2018 , *BIO, cuvée essentielle"

5.50 €

26.00 €

Château Coussin

"Côte de Provence- 2011"

25.00 €

32.00 €

Domaine de l'Olibau

IGP Méditerranée- 2018, *BIO, cuvée Sandrine"

20.00 €

29.00 €

Château Volterra

"Côte de Provence- 2011"

40.00 €

Domaine des Masques

"IGP Bouches du Rhône- 2017 cuvée exception"

39.00 €

Château Crémade

"AOC Palette-2016"

44.00 €

Château Henri Bonnaud

"Palette-2015, BIO"

42.00 €

Château St Marguerite

"Côtes de Provence-2017/2018, *BIO, cuvée symphonie"

48.00 €

Château Simone

"AOC Palette-2016/17"

62.00 €

Rhône

Château Mont Redon

"Côtes du Rhône-2017/18"

6.00 €

29.00 €

Domaine de la ferme St Pierre

"AOC Ventoux-2017/18, *BIO, Roi Fainéant"

31.00 €

Domaine de Pont-Le-Voy

"AOC Laudun-2017"

8.00 €

32.00 €

Domaine des Semelles de vent

"Vacqueyras-2015"

45.00 €

Château Mont Redon

"AOC Châteauneuf-du-Pape-2015/16"

69.00 €