

BRAISE

MATURATIONS, FUMAGE, FEU DE BOIS

NOS ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF FUMÉ 24
Jaune d'oeuf confit

DUO D'ASPERGES À LA BRAISE 21
Mousseline d'herbes

NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE 17
Foie gras

OEUF MIMOSA 9
Effiloché de poulet

OS À MOELLE 15
Toast grillé

GRAVELAX DE TRUITE 19
Crème acidulée, brioche toasté

CROQUETTES DE COCHON 15
Sauce tartare

SALADE FRISÉE 12
Oeuf mollet frit, poitrine fumée et croûtons à l'ail

RILLETTES MAISON 9

NOS VIANDES À LA BRAISE

BAVETTE NOIRE DE BALTIQUE 34
Sauce poivre, frites

RIS DE VEAU 34
Champignons poêlés au porto

FAUX-FILET MATURE 40
300g, frites maison

FILET DE BOEUF 47
Sauce au poivre, frites maison
(+8€ supplément foie gras poêlé)

SAUCISSE DE COCHON MAISON 29
Purée de pommes de terre, jus de viande

NOS VOLAILLES ET NOS POISSONS À LA BRAISE

LANGOUSTINES AU BINCHOTAN 48
Sabayon

POISSON DU MARCHÉ, BEURRE BLANC 32
Légumes rôtis

FILET DE VOLAILLE FERMIER 29
Façon Grand-mère, purée de pommes de terre, jus corsé

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

39

Une cuisine de braise, de fumage et de maturation,
pensée pour le partage

BRAISE

NOS CÔTES DE BOEUF

A partager à 2 ou pour une très grande faim.
A partir de 1kg

ANGUS 45/pers
Généreuse et équilibrée

LIMOUSINE 55/pers
Fine, élégante au goût franc

SIMMENTAL 60/pers
Fondante et très gourmande

NOIRE DE BALTIQUE 65/pers
Persillée et intense, pour les amateurs
de goûts affirmés

**BLONDE DE GALICE -
TOMAHAWK** 85/pers
Profonde, rare et de grand caractère

NOS ACCORDS

A chaque plat, son vin : une sélection pensée pour
sublimer chaque accord.

Demandez conseil à notre sommelier.

NOS GARNITURES

Toutes nos pièces sont servies avec une garniture au
choix

Salade verte
Frites maison
Poêlée de champignons
Légumes de saison rôtis
Purée de pommes de terre

Garniture supplémentaire 6

NOS SAUCES

Sauce au poivre 4
Jus de viande 4
Béarnaise 4

NOS DOUCEURS

FROMAGES AFFINÉS 9

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 70% 9
Praliné noisettes

AUTHENTIQUE CRÈME BRÛLÉE 10

RIZ AU LAIT 10
Vanille, caramel et cacahuètes sablées

COUPE GLACÉE CITRON MERINGUÉE 10
Citron glacé, sablé breton

TARTE AUX FRAISES À PARTAGER 25
Crème chantilly

**BOULE DE GLACE OU SORBET
MAISON** 3,5
/ boule

Prix net en euros, taxes et service compris
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.
Origine des viandes : France - Allemagne - Irlande - Pologne - Espagne