

BRAISE

MATURATIONS, FUMAGE, FEU DE BOIS

NOS ENTRÉES

FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA 15

Vinaigrette à la pistache

NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE 17

Foie gras

OEUFS MIMOSA 9

Pickles de carotte

OS À MOELLE 15

Toast grillé

BEIGNET DE CABILLAUD 14

Sauce chien

SOUPE DE MELON 14

Menthe et stracciatella

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 maison

TARTARE DE BOEUF 32

Frites maison

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

CEVICHE DU MOMENT 29

Vinaigrette passion, salade verte

POULPE À LA FLAMME 34

Sauce vierge et purée

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 du marché
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 3,5
MAISON / 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