

Partager

CRUDO DE SAUMON BIOLOGIQUE

JALAPENOS, ARGOUSIER, CRÈME FRAÎCHE, ETC

POUR 2 - 36 // POUR 4 - 62

PLATEAU DE CHARCUTERIE

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE & FOIE GRAS, SAUCISSONS
PORCHETTA DI TESTA, CAPICOLLO, VIANDES SÉCHÉES

45

BOEUF KOBE DU JAPON GRADE A5

125 GR POÊLÉ AVEC AMOUR & PONZU MAISON

50

HÛÎTRES FRAÎCHES DU MOMENT

MIGNONETTE & CHIPOTLE DE GUAJILLO

6 UN / 22 ou 12 UN / 40

Inspiration du chef

GNOCCHI PARISIEN & RIS DE VEAU

CHAMPIGNONS, KALE, ÉCHALOTES BRULÉ, DEMI-GLACE

21

MANICOTTI DE BOEUF WAGYU

CRÉMEUSE AU PARMESAN, PEAU DE POULET CROUSTILLANTE

26

RISOTTO D'ORGE VERT & CROQUETTE DE PORC

MARRON, TRUFFE & PERSIL FRAIS

38

BURGER DE BŒUF EN CAGE

CONFITURE DE BACON & OIGNON, EN CAGE DE CHEDDAR FORT 2 ANS
JALAPEMOS ET FROMAGE À LA CRÈME, SALADE VERTE & FRITES

42

MORUE D'ISLANDE

CHORIZO, TOMATES, OLIVES NOIRES & CÂPRES
POLENTA & LÉGUMES DU MOMENT

45 

En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

Entrées classiques

FOIE GRAS

TORCHON

OIGNONS CONFITS
CROUTONS ET FLEUR DE SEL

19

POÊLÉ

TATIN POMMES ET ÉCHALOTES.
CITROUILLE

28

CÉSAR LES TÊTES DE COCHON

SAUCE MAISON AUX ANCHOIS, ROMAINE EFFEUILLÉE, BACON CHAUD...

15

BOUDIN NOIR COCHON

CHOUX DE BRUXELLE, BACON ET BORDELAISE

17 

PIEUVRE GRILLÉE

PURÉE D'ARTICHAUT, TOMATE AL FORNO & CHIMICHURRI

27 

Plats classiques

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF, CROUTONS, SALADE VERTE & FRITES

36 / TRUFFÉ 42

ONGLET DE BOEUF GRILLÉ & OS À MOELLE

RICHE SAUCE BÉARNAISE & OS À MOËLLE RÔTI À L'AIL CONFITE.
LÉGUMES DU MOMENT ET POMMES DE TERRE

46 

FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ AUX POIVRES

BŒUF BLUEDOT DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLI

SAUCE AUX POIVRES VERTS & COGNAC

FRITES & LÉGUMES DU MOMENT

12 OZ - 60 // 16 OZ - 76 

CÔTE DE BŒUF 'BLUEDOT' GRILLÉE

FOIE GRAS TORCHON & SAUCE VIN ROUGE

LÉGUMES DU MOMENT & POMME DE TERRE

170 POUR 2 

En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

Grand Verrat

... à partager entre deux cochons !

TURF

TARTARE DE BŒUF TRUFFÉ
TATAKI DE CONTRE-FILET DE BŒUF PRIME
FOIE GRAS TORCHON MAISON
2 GAUFFRES & BRAISÉ DE NOTRE FUMOIR
CHAMPIGNONS MARINÉES

OU

SURF

HUÎTRES X 4
PIEVRE GRILLÉE À LA PORTUGUAISE
CEVICHE DE PÉTONCLE, TRUFFÉ
BRANDADE DE MORUE FRIT
SAUMON FUMÉ A FROID BIOLOGIQUE



CONTRE-FILET WAGYU D'AUSTRALIE

BOEUF WAGYU 16 OZ GRILLÉ À LA PERFECTION
SOYA & TRUFFE. ENROBÉ DE WASABI, NORI, GINGEMBRE, SÉSAME
POMMES DE TERRE RÔTIES
PETITS LÉGUMES DU MOMENT

OU

TERRE & MER

FILET MIGNON DE BŒUF "PRIME" GRILLÉ, 10 oz
PATTE DE CRABE DES NEIGES LÉGÈREMENT CHAUD & PÉTONCLES GRILLÉS
RISOTTO D'ORGE AUX CHAMPIGNONS, AIL, BORDELAISE
BEURRE À LA BISQUE, CITRON GRILLÉ & PETITS LÉGUMES DU MOMENT

198\$ POUR 2

En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS

Entre 4 Jêtes de cochon

PLATEAU DE NOS CLASSIQUES LTDC

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE
BUFFARELLA DE SAINT-LIN
SAUCISSONS & VIANDE SÉCHÉE
FOIE GRAS TORCHON
ARRANCINI DE BISON
PICKLES DE CHAMPIGNONS
PIEUVRE GRILLÉE
ETC..

GRANITÉ MAISON

POMMES & RHUM BRUN

LE BOUCHER VOUS EN MET PLEIN LA BOUCHE

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
CÔTE DE VEAU DE LAIT KANSAS
CÔTELETTES D'AGNEAU DE KAMOURASKA
SAUCISSES DU BOUCHER GRILLÉES
SAUCE MAISON ET BEURRE COMPOSÉ
POMME DE TERRE DU MOMENT
LÉGUMES DE SAISON
BETTERAVES

SUCRÉ À PARTAGER

TOUS NOS DESSERTS

 **500**
POUR 4 PERSONNES

Ce menu est en parti possible sans gluten



En fonction des arrivages, le menu est sujet à changement SANS PRÉAVIS