



## LES VIANDES

*De race et d'exception, cuisinées à la braise au four Jospier*

Notre technique de cuisson au four à braise Jospier offre à nos viandes une saveur unique grâce à son fumage sur lit de charbon végétal et de sarment de vigne, alliant les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four.

Nous vous offrons de déguster des pièces d'exception, soigneusement sélectionnées par nos maîtres bouchers, sublimes par la maturation et préservées par notre technique de cuisson, qui nous permet selon les recettes, de saisir, braiser, passer au grill ou faire mijoter, sans jamais faire bouillir les aliments, pour préserver leurs saveurs d'autrefois en y ajoutant ce léger goût de barbecue inimitable.

### LA LIMOUSINE (FR)

<b>Le Pavé</b>	<b>200g</b>	<b>18,00€</b>
<b>Le Filet</b>	<b>200g</b>	<b>23,00€</b>
<b>Le Faux-Filet 300g</b>	<b>300g</b>	<b>23,00€</b>
<b>Le Faux-Filet 500g</b>	<b>500g</b>	<b>38,00€</b>

### L'ANGUS (UK)

<b>Le Pavé</b>	<b>200g</b>	<b>23,00€</b>
<b>Le Faux-Filet</b>	<b>300g</b>	<b>28,00€</b>
<b>L'Entrecôte</b>	<b>Entre 500g et 900g</b>	<b>9,5€/100g</b>
<b>La Côte à l'Os</b>	<b>Entre 700g et 1kg</b>	<b>9,5€/100g</b>

### NOS VIANDES MATURÉES D'EXCEPTION

*Entre 11,00€ et 13,00€/100g - Selon arrivage*

<b>Salers - Origine France</b> <i>Côte, Entrecôte, Faux Filet</i>	<b>12,00€/100g</b>
<b>Sashi - Origine Pologne</b> <i>Côte, Entrecôte</i>	<b>11,50€/100g</b>

#### NOS GARNITURES AU CHOIX

**Frites Maison**  
**Risotto au Safran**  
**Légumes de Saison**  
**Salade Garnie**

#### NOS SAUCES MAISON AU CHOIX

**Mayonnaise Truffée**  
**BBQ**  
**Poivre**  
**Roquette au Piquant de Raifort**

**Supplément Garniture - 3,00€**



## LA CARTE DE SAISON

*Des préparations faites maison et des produits frais et de saison*

### À PARTAGER

<b>Planche de Charcuterie et Fromage</b>	<b>16,00€</b>
<b>Planche de Saumon Fumé</b>	<b>16,00€</b>

### NOS ENTRÉES

<b>Gambas / Moelleux au Piquillos / Mayonnaise à l'huile d'Argan</b>	<b>8,50€</b>
<b>Oeuf Parfait / Crèmeux de Petits Pois / Coppa Sèche</b>	<b>8,50€</b>
<b>Tomates Mozzarella</b> (Cocktail de Tomates / Bavarois de Mozzarella / Écume de Basilic)	<b>8,50€</b>

### NOS PLATS

<b>Magret de Canard aux Cerises / Légumes du Soleil</b>	<b>18,00€</b>
<b>Retour de Pêche aux Saveurs Méditerranéennes</b>	<b>18,00€</b>
<b>Burger de l'Été</b> (Oignons Confits / Cheddar / Tomate / Sucrine / Mayonnaise à la )	<b>17,00€</b>
<b>Tartare Troisième Lieu</b> (Olives Noires et Vertes / Oignons / Poivrons / Garniture au Choix)	<b>17,00€</b>

### NOS DESSERTS

<b>L'Assiette de Fromages 'La Prairie'</b>	<b>8,50€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>8,50€</b>
<b>Secret Chocolat-Nougat</b>	<b>8,00€</b>
<b>Boule Glacée Litchi / Framboise / Chocolat Blanc</b>	<b>8,00€</b>
<b>Glace Artisanale</b>	<b>6,00€</b>



## LES VINS ET CHAMPAGNES

### LES CHAMPAGNES

#### COUPE

#### BOUTEILLE (75cl)

#### Collet

Art Deco

8,00€

60,00€

#### Collet

Blanc de Blanc

70,00€

### LES VINS ROUGES

#### VERRE (14cl)

#### BOUTEILLE (75cl)

#### Brouilly

André Vonnier - AOP - 2018

5,00€

25,00€

#### Château de Cappes

Cuvée Cédric - Médaille d'Or - 2016

5,00€

25,00€

#### Terrasses du Larzac

Les Terrasses de Thieri - 2017

6,00€

30,00€

#### Sainte-Foy de Bordeaux

Château de Grangeneuve - 2015

7,00€

35,00€

#### Menetou-Salon

Maison Fournier - Côtes de Morogues - 2015

6,00€

30,00€

#### Crozes-Hermitage

Cave de Tain - AOP - 2018

8,00€

40,00€

#### Hautes Côtes de Beaune

Chanzay - 2017

9,00€

45,00€

#### Santenay

Chanzay - 2015

55,00€

### LES VINS BLANCS

#### VERRE (14cl)

#### BOUTEILLE (75cl)

#### Côtes du Roussillon

"Les Petits Pins" - Château Les Pins

5,00€

25,00€

#### Côte de Gascogne

"Pigmentum" - Cépage Gros Menseng

5,00€

25,00€

#### Chardonnay

Dom Brial

5,00€

25,00€

#### Picpoul du Pinet

Domaine Mas de Mas

6,00€

30,00€

#### Pouilly Fumé

Maison Fournier

8,00€

42,00€

#### Sainte-Foy de Bordeaux

"Cuvée des Demoiselles" - Hostens Picant

55,00€

### LES VINS ROSÉS

#### VERRE (14cl)

#### BOUTEILLE (75cl)

#### LOU - Côte de Provence

Commanderie Peyrassol

5,00€

25,00€

#### Cuvée des Commandeurs - Côte de Provence

Commanderie Peyrassol

7,00€

35,00€



## LES BOISSONS

### LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne	8,00€
Kir au Vin Blanc	4,50€
Kir Royal	8,50€
Martini Blanc	4,00€
Martini Rouge	4,00€
Lillet Blanc	4,00€
Ricard	4,00€
Muscat	4,00€
Porto	4,00€
Suze	4,00€
Campari	4,00€

### LES BIÈRES

Jupiler 25cl / 50cl	3,00€ / 5,00€
Leffe Blonde 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€
Leffe Ruby 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€
Bière du Mois 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€
Tripel Karmeliet 25cl / 50cl	4,50€ / 8,00€
Picon Bière 25cl / 50cl	3,50€ / 6,00€
Duvel 33cl bouteille	5,00€

### LES COCKTAILS SANS ALCOOLS

Rio (Orange, ananas, sirop de fraise)	6,50€
Virgin Mojito	6,50€
Virgin Pina Colada	6,50€

### LES SODAS

Coca / Coca Zéro	3,80€
Orangina	3,80€
Schweppes Agrum / Tonic	3,80€
FuzeTea	3,80€
Jus de Fruit	3,80€
Perrier	3,80€
Limonade	3,80€

### LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Expresso Allongé / Déca	2,20€
Noisette	2,20€
Café Crème	2,50€
Double Expresso	4,00€
Chocolat Chaud	3,80€
Thés et Infusions	3,20€

### LES WHISKYS

JB	7,00€
Jack Daniel's	8,00€
Nikka	9,00€
Knockando Pur Malt 12 ans	9,00€
Glenfiddich 12 ans	9,00€
Balvenie 12 ans	10,00€
Oban	11,00€

### LES COCKTAILS

Gin Tonic	7,50€
Americano	8,00€
Spritz	8,00€
Bloody Mary	8,50€
Mojito	8,50€
Caïpirinha	8,50€
Caïpiroska	8,50€
Pina Colada	8,50€

### LES EAUX

Evian 50cl / 1L	4,00€ / 4,50€
BADOIT 50cl / 1L	4,00€ / 4,50€

### LES DIGESTIFS

Get 27 / 31	5,00€
Rhum Zacapa	9,00€
Diplomatico	9,00€
Don Papa	9,00€
Bailey's	7,00€
Irish Coffee	7,00€
Cognac	7,00€
Genièvre de Houille	7,00€
Fleur de Bière	7,00€
Eau de Vie Poire	7,00€
Calvados	7,00€
Gin Bombay Sapphire	8,00€



PLAT DU JOUR 15€

PLAT ET DESSERT DU JOUR 19€

(UNIQUEMENT LA SEMAINE ET LE MIDI)