



Restaurant à Viande

Déjeuner - Lunch

A partir du 10 janvier 2022

A la Carte

Entrée / Starter

- Pâté en Croûte Maison 15 €
Home made Crusted Pate
- Ballotine de Poulet fermier à la Truffe 15 €
Farmer Chicken Ballotine with Truffle
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 17 €
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly

Plat / Main Course

" Le chef vous propose la meilleure cuisson pour chaque viande."
Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de saison et de Gratin dauphinois .
All dishes are served with Potato Gratin & seasonal vegetables .

- Magret de Canard des Landes rôti 29 €
Roasted Duck Breast from Landes (south-ouest of France)
- Tartare de Bœuf à la Truffe 39 €
Raw minced steak with Truffle
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie maturé 35 jours (300g) 35 €
Matured (35 days) Beef Sirloin from Normandy (300g)
- **Faux-Filet de Bœuf Kurogé-Wagyu (bœuf japonais) (200g) 45 €**
Beef Sirloin Kuroge-Wagyu from Japan (200g)
- Côte de Bœuf de Galice maturée 45 j pour 2 pers. (500 g/pers.) 64 €
45 days matured Galician Beef Rib for two persons (500g per person) ***Par Personne***
- **Côte de Bœuf Kurogé-Wagyu (bœuf japonais) 79 €**
pour 2 pers. (350 g/pers.)
Beef Rib Kuroge Wagyu from Japan for two persons (350g per person) ***Par Personne***

Fromage / Cheese & Dessert

- Fromages 9 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 9 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 9 €
Today's Dessert



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.
All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne ou Japon

Menu dégustation 69 €

Tasting Menu

- Amuse-Bouche (Tartare de Homard)
Small-sized Hors d'Œuvre (Lobster Tartare)
- Terrine de Foie Gras aux Framboises & Tartare de Bœuf à la Truffe
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly & Raw minced steak with Truffle
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré (35 jours), Gratin dauphinois
Matured (35 days) Beef Sirloin from Normandy, Potato Gratin
ou / or
Faux-Filet de Bœuf Kurogé-Wagyu (bœuf japonais) +5€
Beef Sirloin Kuroge-Wagyu from Japan +5€
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Menu déjeuner 29 €

Lunch Menu

- Entrée du Jour
Starter of the Day
- Faux-Filet de Bœuf mûré, Légumes de Saison & Gratin dauphinois
Matured Beef Sirloin, Seasonal Vegetables & Potato Gratin
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Menu Enfant 16 € (déjeuner)

Kids Menu 16 € (lunch)

- Steak de Bœuf ou Tartare de Bœuf, Gratin dauphinois & Légumes
Beef Steak or Raw Minced Beef, Potato Gratin & Vegetables
- Petit Dessert (Terrine de Chocolat)
Mini-Chocolate Terrine
- Jus de Fruit d'Alain Milliat (Pomme & Coing) ou Cola Bio (Sans Caféine)
Fruit juice (Apple & Quince) or Organic Caffeineless Cola

La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.



Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure
d'arrivée)

(Dernière heure
d'arrivée)

Ouvert : du lundi au samedi
(Sauf certains lundis & mardis)

Fermé du 20 février au 1er mars 2022

2022

Janvier

2022

Février

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28						
31													

☐ : ouvert ☐ : ouvert

Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr