

LES VIANDES SÉLECTIONNÉES PAR NOS SOINS
PROVIENNENT D'EUROPE ET D'AMÉRIQUE.

A PROPOS DE LA BLACK ANGUS

La race Black Angus est née dans la région d'Aberdeen, en Écosse. La première importation aux États-Unis débuta au XIXème siècle.

Une alimentation contrôlée, composée exclusivement d'herbe, suivi d'un régime de cent jours à base de céréales minutieusement choisies, confèrent à cette viande un goût extraordinaire.

Le Black Angus Américain c'est aussi le plaisir des yeux grâce à un persillé exceptionnel («marbling» en anglais)... C'est un produit de qualité au goût recherché qui respecte les normes de l'UE notamment en matière d'alimentation animale et de non-utilisation d'hormones.

Toute notre viande est contrôlée par les autorités européennes et fait partie du programme très strict «ANGUS BEEF» certifié par l'USDA (Ministère de l'agriculture Américain).

LA MATURATION DE LA VIANDE BOVINE

La maturation du bœuf est d'une quinzaine de jours, ou même jusqu'à 3 semaines dans une atmosphère entre 3 et 5°C.

Afin d'améliorer les qualités gustatives de la viande, on peut augmenter les jours de maturation dans des frigos spécifiques avec une température entre 0 et 2°C et un taux d'hygrométrie d'environ 20%.

Cette maturation, qu'on appelle aussi dry aged, est réservée à quelques pièces d'exceptions, la cote de bœuf et l'entrecôte en première position.

Pendant ce processus, la viande sèche lentement et perd toute humidité inutile, les fibres se raidissent, le gras durcit et on obtient une croûte protectrice. C'est ce qui va permettre à la viande de ne pas rétrécir à la cuisson, et son gras va fondre dans le muscle, ce qui donne une viande extrêmement tendre et fondante.

◆ Adresse ◆

2 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC (MARÉCHAL DE FRANCE) • 78120 RAMBOUILLET

◆ HORAIRES ◆

MARDI AU VENDREDI - 12H À 14H / 19H À 23H

SAMEDI - 19H À 23H

DIMANCHE - 12H À 14H

◆ COORDONNÉES ◆

01 30 59 48 89

contact@laimaisonduboeuf.fr

www.laimaisonduboeuf.fr

CARTE AUTOMNE HIVER 2015

BIENVENUE À LA MAISON DU BOEUF

Nous avons pour ambition de réunir convivialité, qualité et satiété autour du boeuf qui est à l'honneur.

Nous vous souhaitons de savourer un moment de plaisir et de détente au sein de notre maison.

Plats « Faits Maison »

Tous nos produits sont cuisinés sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine.

LES FORMULES

Trois formules vous sont proposées

La formule des **suggestions**
du jour à l'ardoise

La formule **gourmande**
pour les plats de la carte

La formule **exception**
pour les plats du même nom

du mardi au vendredi
**FORMULE DU MIDI
SUGGESTIONS**

(hors boisson)

Plat unique 12,80€

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert
14,80€

Entrée + Plat + Dessert
18,00€

**FORMULE
PLATS GOURMANDS**

(hors boisson)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert
22,80€

Entrée + Plat + Dessert
29,80€

**FORMULE
PLATS EXCEPTIONS**

(hors boisson)

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert
32,80€

Entrée + Plat + Dessert
39,80€



MENU ENFANT

Pour les petits gourmands -12ans

9€

Plat + Dessert

Burger frites **ou** Emincé de poulet frites

Glace 2 boules **ou** Coupe de fruits

LES ENTRÉES

Entrées à 7,00€ ou en format plat principal à 15,80€

LE CARPACCIO DE BOEUF 7,00€

Le rond de gîte, morceau rond et long, reconnaissable à son tissu musculaire et alvéolé

LA SALADE CAESAR 7,00€

Poulet, Salade Romaine, Parmesan

LA SALADE FERMIERE 7,00€

Emincés de Magret, Chèvre, Lard, Oeuf, Salade verte

PLANCHETTE ANGLAISE 7,00€

ENTRÉE DU MOMENT 7,00€

LES PLATS

... PLATS GOURMANDS ...

Nos viandes sont grillées à la plancha*

L'ENTRECÔTE 250G 15,80€

L'entrecôte et la côte de boeuf sont issues du même morceau, le milieu de train de côtes. Leur viande, **persillée** et à fibres courtes, est tendre et savoureuse.

LE FAUX FILET 250G 15,80€

Second morceau noble du bœuf, le faux-filet est parfois appelé contre-filet. Il s'en distingue par sa forme, sa texture, sa tendreté et son goût. Le faux-filet fait partie, comme l'aiguillette, le rumsteck et le filet, de l'ailoyau.

LA BAVETTE 250G 15,80€

Muscle de l'abdomen, ses fibres sont longues et peu serrées. Tranchée en travers de ses fibres, la bavette d'ailoyau est une viande tendre et savoureuse.

LE FILET 200G 15,80€

Le filet de bœuf est un muscle statique qui joue le rôle d'amortisseur entre les vertèbres lombaires et l'appareil digestif. De ce fait, c'est un morceau très tendre.

LA CÔTE DE BOEUF 15,80€/personne (à partir de 2 convives)

Ce muscle, qui recouvre les vertèbres dorsales, est compris entre la 5e et la 11e côte. Sa viande aux fibres courtes est persillée, tendre et savoureuse. ⚡ 25 minutes de préparation.

... AUTRES PLATS GOURMANDS ...

LE TARTARE AU COUTEAU 15,80€

L'aiguillette de rumsteck est une composante du rumsteck situé dans la hanche de l'animal. Il fait partie de l'ailoyau, tout comme le filet et le faux-filet du bœuf. Une chair savoureuse et tendre. Le tartare peut également être réalisé avec le gîte de noix (partie arrière du milieu de la cuisse).

LE BURGER DU CHEF 15,80€

Steak haché maison, sauce, champignons grillés, poitrine fumée, morbier et pain «bun».

LE MAGRET DE CANARD DU CHEF 15,80€

LE POISSON DU MOMENT 15,80€

PLAT TRADITIONNEL DU MOMENT 15,80€

Chaque semaine, un plat d'autrefois est à l'honneur.

... PLATS EXCEPTIONS ...

Black Angus

LA NOIX D'ENTRECÔTE 250G 25,80€

La noix d'entrecôte est la présentation « sans bretelles » de l'entrecôte, c'est-à-dire avec les seuls long épineux et long dorsal.

L'ONGLET 250G 25,80€

L'onglet fait partie de ce que l'on appelle communément les « morceaux du boucher », morceau à fibre longue, juteux et parfumé.

LA PICANHA 250G 25,80€

La picanha est une partie arrière du bœuf très moelleuse et très savoureuse (culotte aiguillette) ⚡ 25 minutes de préparation.

... PLATS HORS FORMULE ...

Selon arrivage

Races à viande Françaises 🇫🇷

ENTRECÔTE XXL 350G 37,00€

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 350G

50,00€/personne (à partir de 2 convives)

Viandes maturées 45 jours minimum

⚡ 25 minutes de préparation

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- LES FRITES MAISON
- LA PURÉE DU CHEF
- LES LÉGUMES DE CAMPAGNE
- LA SALADE VERTE DU MOMENT

UNE SAUCE AU CHOIX (1€ PAR SAUCE SUPPLÉMENTAIRE)

- LA BÉARNAISE
- LA MAYONNAISE
- AUX POIVRES
- AU ROQUEFORT
- A L'ÉCHALOTE

LES DESSERTS

Desserts à 7,00€

L'INCONTOURNABLE BABA AU RHUM

L'HUMEUR CHOCOLAT

LA CRÈME DES CRÈMES

LA TARTE AUX FRUITS DE SAISONS

DESSERT DU MOMENT

LE CAFÉ GOURMANDISE

L'ASSORTIMENT GLACÉ

LES VARIATIONS LAITIÈRES

Assiette de Fromages

Tous nos plats sont «Fait Maison» 🏠