

## BIÈRES

pression	25cl
Hoegaarden	4€
Abbaye de Leffe	4€
bouteille	35.5cl
Corona	5€

DEMANDEZ  
NOTRE VIN AU  
VERRE 15CL  
DU MOMENT... 4€80

## SOFTS

Red Bull 25cl	3.5€
Perrier 33cl	3.8€
Coca-Cola 33cl	3.8€
Coca Light, Zéro 33cl	3.8€
Orangina 25cl	3.5€
Ice Tea pêche 25cl	3.5€
Schweppes 25cl	3.5€
Limonade Pschitt 25cl	3.5€
Nectars de fruits 20cl ananas, orange, tomate, abricot	3.5€
eaux minérales 50cl 100cl	
Evian, Badoit	3€ 4.5€
San Pellegrino	3€ 4.5€

## CHAUD !

Café expresso	1.9€
Café décaféiné	1.9€
Double expresso	3.3€
Double décaféiné	3.3€
Thés nature ou parfumés	2.9€
Infusions	2.9€

## DIGESTIFS

Vieille prune de Souillac	4cl	9€
Poire William Miclo	9€	
Grand-Marnier	9€	
Cordon Rouge	9€	
Cognac	9€	
Camus élégance VSOP	9€	
Bas-Armagnac	9€	
Ch. de Laubade VSOP	9€	
Cognac Augier	9€	
Calvados	9€	
Busnel Vieille Réserve	8€	
Liqueur Garribeil	8€	
Rhum Don Papa	9€	

## VINS ROUGES

frais et fruités	37.5cl	75cl
IGP Coteaux du Pont du Gard "Little Garance" Bio	-	21€
<i>Souple, gourmand, nez de baies rouges.</i>		
Bourgueil aoc Catherine et Pierre Breton "Trinch"	16€	24€
<i>Gourmand, souple, frais et plein de fruit.</i>		
Brouilly aoc Château des Tours	50cl 20€	16€ 25€
<i>Frais et charnu, bien tendu, au nez de cassis et myrtille.</i>		

## soyeux et aériens

Morgon aoc Domaine Lathuilière Gravallon, "Corcelette"	25€
<i>Nez intense de fruits frais, cassis et griotte.</i>	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu	30€
<i>Soyeux et aérien, au nez de griotte, soutenu par un boisé discret.</i>	

## charpentés et boisés

Haut-Médoc aoc Victoria II, Second Vin du Château Victoria	25€
<i>Structuré, aux tannins présents. Notes boisées de cèdre et d'épices.</i>	
Graves aoc Château Haut-Selve	18€ 29€
<i>Tannins soyeux, nez de cèdre, de vanille et d'épices.</i>	
Pessac-Léognan aoc Le Dada de Rouillac	35€
<i>Moderne charnu et soyeux. Nez de mûre, cassis, épices et bois.</i>	

## charnus et épicés

Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde Bio	16€	24€
<i>Plein et velouté, au nez de fruits et d'épices.</i>		
Crozes-Hermitage aoc Dne de la Ville Rouge, "Inspiration" Bio	28€	
<i>Soyeux et ciselé, au nez de poivre blanc et de cerise.</i>		
Argentine La Niña, Malbec	23€	
<i>Souple, plein et velouté en bouche, finale épicée rafraichissante.</i>		
Californie, Sierra Valley Zinfandel	22€	
<i>Puissant, au nez de fruits confiturés, avec une pointe grillée.</i>		
Chili Carmenère, El Grano	23€	
<i>Velouté, suave et charnu, au nez de cassis, d'épices.</i>		

## profonds et veloutés

IGP Coteaux de Peyriac Domaine La Tour Boisée, Marselan Bio	22€
<i>Charnu et fruité, tannins croquants.</i>	
Fitou aoc Jérôme Bertrand	29€
<i>Voluptueux, belle jutosité. Nez de cassis et de thym, finale toastée.</i>	
Châteauneuf-du-Pape aoc Les Granières de la Nerthe Bio	38€
<i>Snd du Ch. la Nerthe Plein et caressant, au nez de cerise et de fève de cacao.</i>	

## VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Chardonnay Orchys, J.L Terrier et M. Collovray	37.5cl	75cl	21€
<i>Élégant, frais et plein, aux notes de fleurs blanches.</i>			
Quincy aoc Maison Blanche	24€		
<i>Nerveux et cristallin. Nez intense de pamplemousse rose et citron vert.</i>			
Petit Chablis aoc Michel Laroche	18€	29€	
<i>Frais et ciselé, aux arômes de pomme et d'amande.</i>			

## VINS ROSÉS

IGP Sables de Camargue Gris de Gris, Dne du Petit Chaumont Bio	37.5cl	75cl	21€
<i>D'un gris très pâle, avec un beau volume, des notes de fruits blancs.</i>			
Beaujolais aoc Rosé d'une nuit, Château de Corcelles	22€		
<i>Très pâle, croquant et frais, au nez de zestes d'agrumes.</i>			
Côtes de Provence aoc Château Tour Sainte-Anne Bio	23€		
<i>Rose saumoné, plein, charnu et épicé.</i>			
Côtes de Provence aoc Cru Classé M du Ch. Ste-Marguerite Bio	33€		
<i>Élégant et délicat. Nez de groseille, pêche blanche et lilas.</i>			
Côtes de Provence aoc R. Desbastides, Maîtres Vignerons de St-Tropez - Tendre et frais, nez de fruits blancs.	14€	16€	

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / IGP : Indication Géographique Protégée  
Prix nets en euros, taxes et service compris.

LA MAISON DU  
boeuf®

## BIENVENUE À LA MAISON DU BŒUF

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

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



Tous nos plats sont "fait maison".  
Tous nos produits sont cuisinés sur place  
à partir de produits crus ou de produits traditionnels de cuisine.

## APÉRITIFS

Kir au Sauvignon 12,5cl	4.8€
crème de cassis	
Kir Royal 12,5cl	8€
Champagne aoc, crème de cassis	
Ricard 4cl	3€
Martini rouge, blanc 4cl	4.8€
Gin, Vodka, Gin, Cachaça 4cl	4.8€
Tequila, Malibu 4cl	4.8€
Faites votre cocktail !	8€
ajouter à votre spiritueux un soda ou un jus de fruits	

whiskies	4cl
Lagavulin 16 ans	9.5€
Glenlivet 12 ans	8€
Bourbon Four Roses	8€
Longmorn 16 ans	9.5€
Chivas Regal 18 ans	9€
Clan Campbell	4.8€

## COCKTAILS

Maison du Bœuf lillet, tonic	12,5cl	7€
Mojito rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse	8€	
Caïpirinha cachaça, citron vert	8€	
Américano martini, noilly prat, campari	8€	
Gin Fizz gin, cointreau, citron	8€	

DEMANDEZ  
NOTRE VIN AU VERRE 15CL !  
DU MOMENT... 4€80

## CHAMPAGNES AOC

Perrier Jouët Brut Réserve 75cl	50€	Ruinart Brut Réserve 75cl	60€
Perrier Jouët Brut Rosé 75cl	58€	Amadéo Brut 12,5cl 8€ 75cl 40€	

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.  
Les informations sur les allergènes sont à votre disposition.

LA MAISON DU  
boeuf®

## FORMULE DU MIDI

### Suggestion

du mardi au vendredi, hors boissons

la formule des suggestions du jour à l'ardoise

Plat unique 12€80

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 15€80

Entrée + Plat + Dessert 18€50

### Menu Enfant 9€

Pour les petits gourmands -12 ans

Plat + Dessert

Burger frites ou Émincé de poulet frites

Glace 2 boules ou Mousse au chocolat

## LES ENTRÉES

Entrées à 7€


ou en format Plat principal à 15€80

Os à moëlle en gouttière gratinée	7€
Le carpaccio de bœuf	7€
le rond de gîte, morceau rond et long, reconnaissable à son tissu musculaire et alvéolé	
La salade Cæsar poulet, salade romaine, Parmesan, croûtons	7€
La salade campagne émincés de magret, gésiers, chèvre, œuf, salade verte	7€
L'entrée du moment	7€
La Planchette Anglaise assiette de charcuterie (chorizo, jambon de pays, saucisson sec) selon arrivage	7€

## LES PLATS

### Plats Gourmands

<b>L'Entrecôte</b> <i>L'entrecôte et la côte de bœuf sont issues du même morceau, le milieu de train de côtes. Leur viande, persillée et à fibres courtes, est tendre et savoureuse.</i>	XXL 400g 28€00	200-250g	15€80
<b>Le Faux-filet 200-250g</b> <i>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.</i>			15€80
<b>La Bavette 200-250g</b> <i>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.</i>			15€80
<b>Le Pavé de rumsteck 200-250g</b> <i>Issu du rumsteak, la langue de chat est un morceau de maigre, très riche en protéines et particulièrement délicat.</i>			15€80
<b>La Surprise 200-250g</b> <i>Il s'agit du dessus de palette. En résumé c'est aussi tendre que le filet et aussi goûteux que l'entrecôte</i>			15€80

Tous nos plats sont "fait maison". 

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. Les informations sur les allergènes sont à votre disposition.

## LES PLATS

### Autres Plats Gourmands

<b>Le Tartare au couteau</b> <i>Le cœur de TT est un morceau issu de la tendre de tranche (partie interne de la cuisse du bœuf) qui regroupe 5 autres muscles : le dessous de tranche, la poire (ou boule de tendre), le merlan, l'araignée et la fausse araignée.</i>	15€80
<b>Le Burger du Chef</b> Steak haché maison, sauce, poitrine fumée, morbier et pain "buns"	15€80
<b>Le Magret de canard du Chef</b>	15€80
<b>Le Poisson du moment</b>	15€80
<b>Plat traditionnel du moment</b> Chaque semaine, un plat d'autrefois est à l'honneur.	15€80

### Plats Exceptions (races à viandes de prestige)

<b>La Noix d'entrecôte 250g</b> <i>La noix d'entrecôte est la présentation « sans bretelles » de l'entrecôte, c'est-à-dire avec les seuls long épineux et long dorsal.</i>	25€80
<b>L'Onglet 250g</b> <i>L'onglet fait partie de ce que l'on appelle communément les « morceaux du boucher », morceau à fibre longue, juteux et parfumé.</i>	25€80
<b>La Picanha 250g (25mn de préparation)</b> <i>La picanha est une partie arrière du bœuf très moelleuse et très savoureuse (culotte aiguillette)</i>	25€80
<b>Le filet de bœuf 220g</b> <i>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</i>	22€00
<b>La Côte de bœuf à partir de 2 convives (25mn de préparation)</b> <i>Ce muscle qui recouvre les vertèbres dorsales, est compris entre la 5ème et la 11ème côte. Sa viande aux fibres courtes est persillée, tendre et savoureuse.</i>	21€ / personne

### Viandes maturées à 70 jours minimum (selon arrivage)

<b>Le Faux-filet 250g</b>	29€
<b>Côte de bœuf 250g à partir de 2 convives (25mn de préparation)</b>	35€ / personne

Un accompagnement au choix

Frites maison - La purée du Chef - Légumes de campagne - Salade verte du moment

Une sauce au choix

Béarnaise - Poivres - Roquefort - Échalote - Mayonnaise

Demandez votre cuisson

Bleu, Saignant, Saignant plus ou À point

Supplément sauce ou accompagnement +2€

### Nos viandes sont grillées à la plancha\*

\* Ce mode de cuisson respecte les aliments et leurs qualités nutritionnelles : ils sont saisis, ce qui permet la formation rapide d'une "croûte" qui "emprisonne" leurs sucs et préserve leurs saveurs. Il permet une cuisson homogène et sans carbonisation.

DEMANDEZ LES ARRIVAGES DU JOUR!

## LES DESSERTS

<b>L'incontournable baba au rhum</b>	7€	<b>Le Dessert du moment</b>	7€
<b>Le Moelleux chocolat et sa crème anglaise</b>	7€	<b>Le Café gourmandise</b>	7€
<b>La tarte aux fruits de saisons</b>	7€	<b>Thé ou Tisane gourmandise</b>	8€
<b>La Panna Cotta coulis de fruits ou caramel</b>	7€	<b>L'assortiment glacé</b>	7€
<b>L'humeur chocolat mousse de crème cacao</b>	7€	<b>Les variations laitières assiette de fromages</b>	7€
<b>La tarte au citron meringuée</b>	7€		

Tous nos plats sont "fait maison". 

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. Les informations sur les allergènes sont à votre disposition.