

BIEN ÉLEVÉ *viande de qualité* RESTAURANT

LES MENUS

LE MENU MIDI (EN SEMAINE)

Plat du jour **14€**
Entrée + pdj / pdj + dessert **19€**

LE MENU BIEN ÉLEVÉ :

Entrée + plat + dessert **37€**

LE MENU BURGER :

Entrée + burger + dessert **33€**

À GRIGNOTER

Houmous de pois chiche, riz soufflé, fenouil **7€**
Terrine de campagne **7€**
Tataki de faux filet Angus, cajou **13€**
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois à partager **16€**

LES ENTRÉES **11€**

Truite fumée maison, cresson, pomme de terre ratte, condiment moutarde violette
Soupe de courge, pancetta, shiitake, crème fraîche
Tartare de bœuf Angus, jaune d'œuf fermier, salsifis, butternut, brousse, cajou, câpres (en plat avec frites 21€)

LES PLATS

Magret de canard, brocolis, cerfeuil tubéreux, noisettes, condiment clémentine (+2€ sur menu) **23€**

Poisson (pêche du jour), chou pointu, pulpe de potimarron, guacamole, toast melba **21€**

Le burger : bœuf Angus, lard grillé, tomates, oignons rouges, compotée d'oignons, béarnaise, tome **17€**

La pièce Bien Élevée du jour **21€**

**+ ACCOMPAGNEMENT
& SAUCE**

LES TRÈS BIEN ÉLEVÉES - VIANDES D'EXCEPTION : À L'ARDOISE (HORS MENU)

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la graisse de bœuf
Légumes de saison
Grenailles & lard à la bourguignonne
Gnocchis au pecorino (+2€)
Accompagnement supp. : 4€ / Gnocchis supp. : 6€

LES SAUCES

Sauce au poivre
Sauce béarnaise
Jus de viande
Sauce chimichurri

LES DESSERTS **8€**

Assiette de fromages
Pavlova aux fruits d'hiver, crème tonka, glace genièvre
Clafoutis pomme, crème anglaise, sorbet cidre
Crèmeux noix de coco, mousse chocolat, sorbet noix de coco, granola, citron vert

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS
OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

VIANDES DU CHÂTEAUNEUF, VOLAILLES DE LICQUES,
TOM SAVEURS (PETITE PÊCHE EN DIRECT),
COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, POUJAURAN

