



BIEN ÉLEVÉ viande de qualité
RESTAURANT



Formule midi (en semaine) - 19€

Entrée + PDJ ou PDJ + dessert

Menu Bien Élevé - 37€

Entrée + plat + dessert

À GRIGNOTER

Houmous de cocos de Paimpol, quinoa soufflé - 7€

Aïoli, faux-filet de boeuf Angus fumé, légumes - 12€

Pâté en croûte, pickles - 12€

Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois à partager - 16€

LES ENTRÉES - 11€

Tomates anciennes au barbecue, vinaigrette grenade et moutarde à l'ancienne, streusel parmesan, basilic

Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, tempura de sardine, aubergines, cacahuètes tandoori

Ceviche de maigre, tomates anciennes, avocat, maïs, abricot, coriandre

LES PLATS - 21€

Poitrine de cochon farcie aux herbes et noisettes, haricots verts, gremolata

Médaille de merlu, pêche blanche, fenouil rôti, condiment piquillos

Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, tempura de sardine, aubergines, cacahuètes tandoori, frites

La Pièce Bien Élevée du jour / 1 accompagnement et 1 sauce

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

Les accompagnements

Frites à la graisse de boeuf

Légumes de saison

Pommes grenailles, salicorne, poitrine fumée

Risotto de pâtes risoni, courgette, tomate confite, parmesan

Accompagnement supp. : 4€

Les sauces

Sauce au poivre

Jus de viande

Sauce béarnaise

Sauce chimichurri

LES DESSERTS - 8€

Assiette de fromages

Reine-Claude, crèmeux tonka, meringue, glace avocat-citron vert

Ganache chocolat, gavotte au sésame, noisettes caramélisées, glace patate douce

Crèmeux citron vert, streusel, sauge, sorbet gin-tonic

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS
OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

VIANDES DU CHÂTEAUNEUF, LA TABLE DE SOLANGE, LA FERME DES PINS SYLVESTRES,
BOTTES EN VILLE, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, POUJAURAN, TAKA & VERMO