



**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, couteaux, potimarron, cacahuètes tandoori  
Maquereau mariné, condiment tomate verte, pulpe de carotte, sarrasin

**LES PLATS - 21€**

Poitrine de cochon farcie aux herbes et noisettes, poêlée de champignons, sauce braconnière  
Médallion de merlu, purée de cresson, céleri fumé, sauce grenobloise, salicorne  
Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, couteaux, potimarron, 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, poitrine fumée  
Risotto de pâtes risoni, butternut, parmesan, noisettes  
Accompagnement supp. : 4€

Les sauces

Sauce au poivre  
Jus de viande  
Sauce béarnaise  
Sauce chimichurri

**LES DESSERTS - 8€**

Assiette de fromages  
Reine-Claude, crémeux tonka, meringue, glace avocat-citron vert  
Ganache chocolat, gavotte au sésame, noisettes caramélisées, glace anisée  
Figue de Solliès au naturel, sirop épiced, pesto de menthe, pommée, pain d'épice

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