



**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 pois chiche, 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€**

Tartare de boeuf Angus, jaune d'oeuf fermier, couteaux, potimarron, cacahuètes tandoori

Truite fumée par nos soins, zaatar, betterave, radis couleurs, yaourt grec

Saint-Jacques grillées, chou-fleur, poireau frit, vinaigre de cidre, câpres (+5€)

**LES PLATS - 21€**

Poitrine de cochon farcie aux herbes et noisettes, poêlée de champignons, sauce braconnière

Médailon de merlu, crème de piquillos, panais, échalote confite, roquette

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

Poire confite, ganache gianduja, meringue, glace bergamote

Cookie minute au chocolat et fruits secs, crème anglaise piment-citron vert

Mandarine, biscuit de Savoie, pommée, glace miel, sabayon verveine

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