



BIEN ÉLEVÉ viande de qualité
RESTAURANT

**Formule midi (en semaine) - 23 €*
Entrée + Plat du jour* ou Plat du jour* + dessert
(ou fromages + 2 €)**

**Menu Bien Élevé - 44€
A la carte: Entrée + plat + dessert
(ou fromages + 2 €)**

À GRIGNOTER

Cervelle de canut, toast melba, oignons frits, herbes fraîches - 9 €
Cromesquis de boeuf Angus, purée d'oignons doux grillés, jus réduit - 9€
Huitres Marennes d'Oléron n°3, vierge de coriandre, jambon Noir de Bigorre, fraise - 10 €
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois - 17 €

LES ENTRÉES - 13 €

Tartare de bœuf Angus, jaune d'oeuf fermier, pickles graines de moutarde, poivrons confits, crème à l'ail, sauce BBQ
Tomates cœur de bœuf, bouillon vinaigré, chèvre basilic, pêche de vigne
Ceviche de lieu noir, gaspacho de tomates jaunes, pickles jalapenos, croûtons, salade d'herbes (supplément +2€)

LES PLATS - 25 €

Dorade Sébaste, crème courgette coriandre, courgette rôties, condiment poivrons, sauce normande à l'encre de seiche
Tartare de bœuf Angus, jaune d'oeuf fermier, pickles graines de moutarde, poivrons confits, crème à l'ail, sauce BBQ + frites
La Pièce Bien Élevée du jour / 1 accompagnement et 1 sauce
Plat végétarien 21 €: Blé façon risotto, pleurotes au barbecue, sauce vin jaune, pickles oignons rouge, parmesan

LES TRÈS BIEN ÉLEVÉES - VIANDES D'EXCEPTION (LISTE POUVANT EVOLUER)

À RETROUVER À L'ARDOISE, VENDUES AU POIDS

Côte de boeuf maturée sur place 40 jours: env 55 €/pers.
Faux-filet mûré sur place 40 jours: env 38 €/pers
Picanha: env 32 €/pers
Filet de rumsteck: env 34 €/pers
Filet de boeuf: env 40 €/pers

Nos pièces de boeuf sont de race Angus, en provenance directe de notre éleveur de la ferme de Châteauneuf
Etant détaillées sur place, les pièces sont en quantité limitée, n'hésitez pas à nous appeler pour en réserver

Les accompagnements

Frites à la graisse de boeuf
Légumes de saison
Pommes grenailles tièdes en vinaigrette, herbes
Accompagnement supp. : 4 €

Les sauces

Sauce au poivre
Jus de viande
Sauce béarnaise
Sauce chimichurri

FROMAGES - 12 € (+2 € AU MENU)

Assortiment de 3 fromages, et chutney

LES DESSERTS - 10 €

Ganache montée à la fève de tonka, financier amande, sorbet verveine
Mousse chocolat fumée, crumble chocolat, glace fromage blanc, caramiel
Fruits rouges, condiment myrtilles au barbecue, crème crue, granité citron, meringue au thé noir (supplément +2€)

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS
OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

FERME DE CHÂTEAUNEUF, LA FERME DES PINS SYLVESTRES, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE,
POUJAURAN, FROMAGERIE MONBLEU, LUCOFISH PÊCHE DURABLE



@BIENELEVE_PARIS