

◆ NOS VINS SÉLECTIONNÉS ◆

		ROUGE		
Morgon	Domaine de Lathevalle	2017	6€	25€
Fruité avec des notes de cerise fraîche et de fruits rouges				
Vacqueyras	Chateau des Roques	2017	8€	35€
Puissant et élégant				
Lalande-de-Pomerol	Château Haut-Chaigneau	2014	10€	59€
Harmonieux avec un nez complexe				
Châteauneuf-du-Pape	Les Terroirs des Papes BIO	2016	12€	75€
Son terroir apporte finesse et puissance				
Pessac-Léognan	Château Haut-Bacalan	2012	14€	79€
Un des meilleurs vin de Pessac-Léognan, digne de la finesse de ses Crus Classés voisins				
		BLANC		
Touraine Oisly	Domaine Pré Baron	2018	6€	25€
Complexe, riche et rond avec une longue persistance				
Chablis	Vignoble Angst	2018	8€	35€
Fruité et vif				
Pessac-Léognan	Château Latour Martillac	2018	10€	59€
Un des fleurons bordelais pour la production de vins blancs				
Châteauneuf-du-Pape	Domaine du grand Tinel	2016	12€	79€
Notes beurrées/toastées, apportés par les barriques et ne faisant que s'ajouter au plaisir de la dégustation				
		ROSÉ		
Mas de Madame	Collines de la Moure	2018	6€	25€
		CHAMPAGNE		
Vessier Brut	Cuvée découverte, notre coup de coeur	10€	59€	
Mumm Brut	Cordon rouge	12€	79€	
Mumm Rosé	Élégant et délicat	16€	119€	
Mumm Brut	Sélection grand cru		149€	
Cognac	Martell VSOP		12€	
Eau minérale naturelle	Abatilles (Arcachon) plate, pétillante 75cl		6€	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Tropic, Fanta, Fuze Tea	25cl		6€	
Energy Drink	25cl		6€	
Jus 33cl	pomme, mangue, orange, ananas, tomate		6€	



Toute notre cuisine est maison, élaborée par notre chef Daniel Renaudie

Toutes nos viandes (exceptée la viande hachée) sont maturées

◆ NOS ENTRÉES ORIGINALES ◆

FRENCH CIGAR : 8€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Feuille de brick farcie au bœuf français aux arômes provençaux

TERRINE DE NOTRE MAISON : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Effilochés de plat de côte de boeuf au vin blanc, romarin, sauge et carotte, avec pickles maison

TARTACCIO 90g : 10€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Fine couche de viande charolaise émincée au couteau, croustons, câpres frits, sauce au choix : la beef classic, la folle furieuse, la moutardine

KEFTAHS DE PANAME 130g : 9€

Viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

SALADE BLUES : 9€

Salade romaine et frisée, légumes grillées, oignons rouges, bleu d'Auvergne, amandes grillées et croustons

ASSIETTE CARNIVORE : 24€

Pour 2 personnes

French Cigar, Terrine de notre maison et Tartaccio 90g



Tout notre pain provient de Farine&0, Olivier Magne, Meilleur Ouvrier de France

◆ NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES ◆

KEFTAHS DE PANAME : 18€

Plat Signature du chef *Rouade*

Viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

BAVETTE : 23€

220g de caractère - goûteuse et juteuse

PAVÉ DE RUMSTEAK : 24€

220g de la simmental - épaisse et belle comme on l'aime

MINUTE STEAK : 24€

220g de tranches de rumsteak snackés aux oignons rouges et notre beurre aromatisé

ENTRECÔTE : 33€

300g de perfection - maturée sur carcasse



HACHIS BEEF: 18€

Ragoût de boeuf français, carotte, courgette, cumin, paprika, purée de pommes de terre et chips maison

TARTACCIO 180g: 19€

Plat Signature du chef *Rouade*

Fine couche de viande charolaise émincée au couteau, moutarde, échalotes, câpres, persil et croûtons

Toutes nos viandes sont grillées avec notre mélange secret de beurre aromatisé et **servis avec une sauce à part et un accompagnement** au choix

◆ NOS SAUCES MAISON ◆

LA BEEF CLASSIC *Rouade*

Fusion de deux sauces : l'aïoli et le chimichurri à l'origan frais

LA FOLLE FURIEUSE *Rouade*

Cacahuètes émincées, citron vert, coriandre fraîche, cebettes et miel

LA BLUES

Bleu d'Auvergne, vin blanc, ail, échalotes et crème

LA MOUTARDINE

Dijon, câpres, échalotes, persil et huile d'olive

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2,5€

◆ LES ACCOMPAGNEMENTS ◆

FRITES MAISON

PURÉE FRAÎCHEUR AU CITRON ET CÉBETTE

LÉGUMES DE LA FERME BIO

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 4€

◆ NO BEEF ◆

STEAK DE LA MER PRIX SELON ARRIVAGE

Darne de grand poisson du jour

LE POTAGER : 16€

300g de légumes frais de saison : cuits, grillés ou crus selon leur humeurs...




◆ NOS DESSERTS ◆

CRACK PIE : 9€

Plat Signature du chef *Rouade*

Biscuit à l'avoine garni d'une crème cuite secrète

Attention : addictif 

FRUITS DE SAISON EN CRUMBLE DÉCONSTRUIT : 9€

Cuit et cru avec un crumble aux amandes et de la crème pâtissière



CHEESECAKE BRULÉ : 9€

Plat Signature du chef *Rouade*

Noir de peau et blanc de cœur avec la confiture maison

GLACES

ARTISANALES AU LAIT DE LA FERME

1 boule 3,5€ | 2 boules 5€ | 3 boules 6,5€