

◆ NOS VINS SÉLECTIONNÉS ◆

	7€	29€
ROUGE		
Graves AOC <i>Château Ducasse 2017</i> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / vin structuré avec un nez de fruits mûrs et nuances boisés	7€	29€
Saint Emilion AOC <i>Château Vieux Chantecaille 2016</i> Cabernet Sauvignon, cabernet Franc / Vin soyeux en finale, tannons légers et belle longueur en bouche	9€	59€
Pécharmant AOC <i>Domaine ROOY 2016</i> Vin souple; soyeux, avec de la matière, d'une belle longueur	8€	34€
Savigny Les Beaunes AOC <i>Domaine Maillard 2015</i> Belle expression du Pinot noir, notes de cerise, de cassis, tout en dentelle et d'une grande fraîcheur en finale	10€	59€
Saint Amour AOC <i>Domaine M. du Carra 2018</i> Vin gourmand, très fruité, avec du corps	7€	29€
Saint Joseph AOC <i>Domaine le prieuré d'Arras 2018</i> Vin gourmand, très fruité, avec du corps	8€	46€
Visan AOC <i>Domaine Lauribert 2017</i> Vin soyeux et élégant avec des notes de fruits rouges en finale	6€	26€
Pic Saint Loup AOC <i>Château Lascaux 2018</i>  Bel équilibre entre rondeur et puissance, sur des notes de fruits rouges murs et d'épices	8€	34€
BLANC		
Valençay AOC Frédéric et philippe Cadart 2019 Sauvignon, Chardonnay / vin sec gourmand de belle fraîcheur	6€	26€
Pouilly Fumé AOC <i>Domaine Chauveau 2018</i> 100% Sauvignon / vin sec au nez expressif sur des nuances florales aux arômes minéraux pour l'attaque	8€	38€
Pouilly Fuissé AOC <i>Château Latour Martillac 2018</i> 100% Chardonnay / vin sec et puissant, bel équilibre entre fraîcheur et acidité	8€	46€
ROSÉ		
IGP Méditerranée <i>Lou Bassaquet</i> 100% Grenache, sec au profil tonique et acidulé	6€	29€
Côtes de Provence <i>Domaine de Peirecedes 2020</i>  Des arômes de pêche de vigne, des saveurs riches, onctueuses et complexes	8€	34€
CHAMPAGNE		
Comte de Cheurlin Brut, notre coup de cœur	10€	59€
Mumm Brut Cordon rouge	12€	79€
Bière <i>Pression 25cl, 50cl</i>	4€	8€
Expresso, café allongé 3€		4€
Thé Bio, infusion bio		4€
Eau minérale naturelle Abatilles (Arcachon) plate, pétillante 75cl		6€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Tropic, Fanta, Fuze Tea 25cl		4€
Jus 33cl pomme, mangue, orange, ananas, tomate		4€



WIFI
Beef Restaurant
mot de passe
steakhouse



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 : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Feuille de brick farcie au bœuf français aux arômes provençaux

TATA-QUI ? : 12€

100g de rumsteak bleu tranché, poudre de croûtons aux herbes, échalotes et ciboulette

TERRINE DE NOTRE MAISON : 11€

100% Boeuf, basse côte mijotée à la bière, carottes, poireaux et sauge

KEFTAHS DE PANAME : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

130g de viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

SALADI-PASTI : 8€

Salade romaine et frisée, légumes grillés, amandes grillées, copeaux de Grana Padano, vinaigrette au miel

ASSIETTE CARNIVORE : 26€

Pour 2 personnes

French Cigar, 100g de Pulled Beef et 100g de Tata-qui ?

◆ NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES ◆

KEFTAHS DE PANAME : 20€

Plat Signature du chef *Rouade*

200g de viande bovine française hachée aux herbes et épices à la parisienne

BAVETTE : 25€

220g de caractère - goûteuse et juteuse

ENTRECÔTE : 35€

300g de perfection - maturée sur carcasse

ARAIGNÉE DE VEAU : 26€

250g d'originalité - savoureuse et authentique

TATA-QUI ? : 25€

200g de rumsteak bleu tranché, poudre de croûtons aux herbes, échalotes et ciboulette

PULLED BEEF : 23€

200g de basse côte mijotée à la bière, carottes, poireaux et sauge

LA VOLAILLE DES ROSIERS : 20€

Plat Signature du chef *Rouade*

200g de cuisse de poulet fermier désossée - fondante et citronnée



◆ NO BEEF ◆

BOULETTE MARINE : 20€

Poisson du jour haché, coriandre, ciboulette, cumin et citron jaune

LE POTAGER : 16€

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

◆ NOS DESSERTS ◆

CRACK PIE : 10€

Plat Signature du chef *Rouade*

Biscuit à l'avoine garni d'une crème cuite secrète
Attention : addictif 

LA BELLE EBÈNE : 10€

Fudge noir, crème "chocolat chaud"
et crumble d'amandes au cacao

MÉLI-MELON : 10€

Les melons et ses cocos

GLACES

ARTISANALES AU LAIT DE LA FERME

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

Toutes nos viandes sont grillées avec notre mélange secret de beurre aromatisé
et **servies 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 VERT-IGINEUSE *Rouade*

Pesto de persil, amandes grillées, Grana Padano et ail
L'ANCIENNE
Crème aux deux moutardes, vin blanc, ail et romarin

LA SPICY *Rouade*

Mayo maison, paprika, piment, coriandre, citron jaune
et cébette

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 2,5€

◆ LES ACCOMPAGNEMENTS ◆

FRITES MAISON

PURÉE RUSTIQUE

MOUTARDE À L'ANCIENNE,
THYM, MUSCADE ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

LÉGUMES DE LA FERME BIO

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 4€