









◆ NOS VINS SÉLECTIONNÉS ◆

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

KEFTAHS DE PANAME : 9€

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

FRENCH CIGAR : 9€

Plat Signature du chef *Renaudie*

Feuille de brick farcie au bœuf français aux arômes provençaux

GREEN TARTARE : 11€

100g de bœuf charolais coupé au couteau, pesto de persil, concombre, cébette, chips de patates douces et câpres frits

TATA-QUI ? : 12€

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

ASSIETTE CARNIVORE : 26€

Pour 2 personnes

French Cigar, 100g de Terrine de notre maison et 100g de Tata-qui ?

SALADI-PASTI : 8€

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

◆ NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES ◆

KEFTAHS DE PANAME : 20€

Plat Signature du chef *Roude*

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

GREEN TARTARE : 22€

200g de bœuf charolais coupé au couteau, pesto de persil, concombre, cébette, chips de patates douces et câpres frits

BAVETTE : 25€

220g de caractère - goûteuse et juteuse

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

ENTRECÔTE : 35€

300g de perfection - maturée sur carcasse

LE KILO : 99€

Bavette, araignée de veau, keftahs, volaille et Tata-Qui ?

Plateau de viandes pour 2 personnes

LA VOLAILLE DES ROSIERS : 20€

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

Toutes nos viandes sont grillées avec notre mélange secret de beurre aromatisé et sont **servies avec une sauce et un accompagnement** de votre choix

◆ NOS SAUCES MAISON ◆

LA BEEF CLASSIC *Roude*

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

LA VERT-IGINEUSE *Roude*

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

LA SPICY *Roude*

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€



◆ NO BEEF ◆

POISSON DU JOUR : 20€

Selon arrivage, demandez à nos serveurs

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 *Roude*

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€