

## Menu

A partir 10 Décembre 2024

### A la Carte

#### **Entrée / Starter**

- Terrine de Bœuf tiède, Légume croquant  
*Warm Beef Terrine, Vegetable Pickles* 20 €
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard  
*Caramelized sweetbreads with lobster sauce* 25 €
- Terrine de Foie Gras aux Framboises  
*Foie Gras Terrine with Raspberries* 30 €
- Carpaccio de St-Jacques, Betterave  
*Scallop Carpaccio, Beetroot* 30 €

#### **Plat / Main Course**

**" Le chef vous propose la meilleure cuisson pour chaque viande."**

**Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de saison .**

**All dishes are served with seasonal vegetables .**

- Magret de Canard rôti  
*Roasted duck breast with truffle* 35 €
- Saint-Jacques sautées, Légume rôti  
*Sautéed scallops, roasted vegetables* 40 €
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours)  
*Galician Beef Striploin* 40 €
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais  
*Japanese WAGYU Beef Rib eye* 80 €
- **Côte de Bœuf de Galice mûrée 55 jours pour 2 pers.**  
*50 days aged Galician Beef Rib for two persons* **65 €**  
**Par Personne**

#### **Fromage / Cheese & Dessert**

- Sélection de Fromage  
*Cheese Plate* 15 €
- Terrine de Chocolat Valrhona  
*Chocolate Terrine* 15 €
- Desserts du Jour  
*Today's Dessert* 15 €

## Menu dégustation 70€

### **Tasting Menu**

- Amuse-Bouche  
*Small-sized Hors d'Œuvre*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises  
*Foie Gras Terrine with Raspberries*
- Magret de Canard rôti  
*Roasted duck breast with truffle*
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours)  
*Aged (30 jours) Galician Beef filet*  
**(Supplément de Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais +30€)**
- Dessert du Chef  
*Chef's Dessert*

**Ce menu est servi à l'ensemble de la table**

***Available for the entire table only***

## **Menu Découverte 120€**

### **Discovery Menu**

- Tartare de Saint-Jacques à la Truffe  
*Scallop tartare with Truffle*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises, Brioche à la Maison  
*Foie Gras Terrine with Raspberries, Brioche handmade*
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard, Mousseline de Topinambour  
*Caramelized sweetbreads with lobster sauce, Jerusalem artichoke puree*
- **Duo de Bœuf 'Wagyu japonais et Galice mûré (30 jours)'**  
***Duo of 'Japanese Wagyu and Galician Beef mûred (30 days)'***
- Assortiment de Dessert, Du Chocolat et plus  
*Assortment of Dessert, chocolate and more*

**Ce menu est servi à l'ensemble de la table**  
*Available for the entire table only*



**Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.**  
**All our dishes are homemade.**

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne, Irlande ou Japon

*La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.*

## **Menu Enfant 20€**

### **Kids Menu 20€**

- Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes  
*Beef Steak with Potato & Vegetables*
- Petit Dessert (Chocolat)  
*Mini-Chocolate*
- Jus de Fruit d'Alain Milliat ou Coca, Limonade  
*Fruit juice or limo*

## **Menu Déjeuner 40€**

### **Lunci Menu 40€**

Petit velouté du jour + Plat du jour + Petit Dessert  
*Small starter of the day + dish of the day + Small Dessert*

## **Menu Curry 28€ (uniquement le midi)**

Curry au Bœuf + Petit Dessert  
*Beef Curry + Small Dessert*

12h00 - 14h00 / 19h30 - 23h00

(Dernière heure d'arrivée)

(Dernière heure d'arrivée à 21h)

**Ouvert : du mardi au samedi**  
**(Sauf certaines dates)**

01 41 31 24 08

[www.restaurant-vertus.fr](http://www.restaurant-vertus.fr)