

BRUTUS

- AMOUR DE VIANDES -

SÉLECTION DE JAMBON

Cecina de vache maturée 22 mois - Espagne	- 15 -
Serrano affiné 20 mois - Espagne	- 14 -
Coppa traditionnelle affinée 2 mois - Italie	- 14 -
Salufo, saucisson à la truffe et parmesan - Italie	- 15 -
Fenalår, jambon d'agneau - Norvège	- 16 -
Jambon de Bellota 100% Iberico affiné 30 mois - Espagne	- 23 -
La Grande Planche	- 35 -

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, huile d'olive maturée	- 15 -
Pâté de tête, vinaigrette aux herbes	- 13 -
Os à moelle en persillade, toast frotté à l'ail	- 11 -
Artichaut à la barigoule	- 12 -
Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia, Oscietra (30g)	- 60 -

SÉLECTION DE VIANDE

Nos viandes de bœuf affinées, maturées et bien élevées.
Retrouvez l'histoire qui se cache derrière chacune de nos races
d'exception racontées par notre équipe et présentées à l'ardoise.

Wagyu - Japon | Espagne

Angus - Argentine | Italie

Normande - France

Swami - Danemark

Noire de Baltique - Allemagne

- À partir de 10€ les 100g -

Faux-Filet



~100g

L-Bone



~600g

Côte de bœuf



800g et plus

PLATS

Grand carpaccio de bœuf, huile d'olive maturée	- 25 -
Romaine grillée, sauce façon césar, croûton de pain de campagne et parmesan	- 25 -
Menu enfant : Merlan de bœuf, frites et salade - Boule de glace	- 18 -

Toutes nos viandes et plats sont accompagnés de frites maison et d'une salade verte, resservies sur demande.

SUPPLÉMENTS

Purée maison	- 6 -
Purée maison truffée	- 12 -
Poêlée de champignons en persillade, ciboulette	- 7 -
Guanciale, lard de joue de porc affiné 2 mois, grillé minute	- 8 -

DESSERTS

Glace fleur de lait, fruits de saison macérés à l'eau-de-vie	- 11 -
Baba au rhum versé à table, crème montée à la vanille	- 11 -
Entremets au chocolat façon Royal	- 12 -
Cocktail signature - Elixir n°3 - Douceur	- 15 -
<i>Rhum, poire, cacao, Sauternes</i>	