

I ♥
MEAT

MENU « I LOVE MEAT » € 36

1 dégustation d'entrée + 1 viande au choix + 1 dessert au choix

ENTREES

L'incontournable salade légère d'épinards, bacon croustillant & champignons.

&

Velouté de châtaignes & cacahuètes grillées

PLATS

1. LE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE

ORIGINE : Argentine Centrale **AGE :** 18 mois **NOURRITURE :** herbe **TENDRETE :** ★★★★★ **GOÛT :** ★★★★★

Viande de bœuf jeune à texture plus fibreuse, de petite taille, nourri à l'herbe et élevé en extérieur.

Viande à faible teneur en graisses, au goût à la fois prononcé et délicat.

Un beau pavé 200g

Ou

2. LE BŒUF « BLACK ANGUS » PREMIUM SELECTION

ORIGINE : American Mid Ouest, USA **AGE :** 22 mois **NOURRITURE :** maïs **TENDRETE :** ★★★★★ **GOÛT :** ★★★★★

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race à viande au monde, nourrie exclusivement au maïs.

La viande américaine reste aux yeux de tous sûrement la meilleure en termes de tendreté.

Importé hebdomadairement par Air France KLM.

Cheese Burger 170g

La Buona Tagliata 200g

Ou

3. LES AUTRES VIANDES

Nos 'ribs' (travers de porc) façon Beefbar

Une viande fondante et savoureuse, soigneusement caramélisée, un régal.

Toutes nos viandes sont accompagnées d'1 garniture au choix parmi : une purée démente, une pastelle de légumes ou une portion de frites fines.

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille flambée au bourbon sous vos yeux.

Ou

Le café du gourmand

I LOVE WINE !

Château Vaugelas-Corbières-France	2006	€ 32
Lalande-de-Pomerol, Château Tournefeuille-France	2006	€ 46