

# NOS VIANDES SELECTIONNÉES

## CAVE DE MATURATION

*Un véritable délice pour les amateurs de viande*

### FAUX FILET DE BŒUF RACE CHAROLAISE

*Viande maturée 30 jours, 250g*

29€

### L'ENTRECOTE RACE MARCHIGIANA (FRANCE)

*Viande maturée 30 jours, environ 300g*

33€

### CARRÉ COUTANCIE

*Viande maturée 30 jours, environ 1.2kg*

110€

### CARRÉ BLACK ANGUS (ECOSSE)

*Viande maturée 35 jours, environ 1.2kg*

110€

## ACCOMPAGNEMENTS

*Frites maison cuites à la graisse de bœuf, légumes du moment*

## SAUCES (AU CHOIX)

- Sauce roquefort
- Sauce aux 3 poivres
- Sauce signature : vin rouge, moelle de Bœuf
- Echalotes crues ou cuites.

## DESCRIPTIF DE NOS VIANDES

### RACE COUTANCIE (FRANCE)

La Coutancie est une race bovine française confidentielle, élevée de manière traditionnelle.

Elle offre une viande fine, tendre et équilibrée, avec un goût délicat et une belle tenue en cuisson, appréciée des amateurs de viandes authentiques.

### RACE CHAROLAISE (FRANCE)

Le Bœuf de Charolles AOP est une viande issue de bovins nés, élevés et engraisés dans le berceau historique de la race charolaise, au cœur du bocage du Brionnais et du Bas-Charollais. Reconnu en AOP depuis 2010, ce produit est étroitement lié à son terroir.

Il se caractérise par une viande rouge vif, finement persillée, tendre, peu nerveuse et juteuse. En bouche, elle offre une saveur légèrement acidulée et une grande richesse aromatique, avec des notes animales, végétales et de céréales qui se révèlent particulièrement à la cuisson.

En résumé, c'est une viande d'exception qui allie qualité gustative et forte identité territoriale.

### CARRÉ DE BLACK ANGUS (FRANCE)

La viande de Angus beef est une viande de bœuf haut de gamme, connue pour sa tendreté, son goût prononcé et son persillage qui la rend plus juteuse.

Originaire d'Écosse, le Black Angus est très apprécié pour les steaks et burgers premium.

C'est une viande savoureuse, idéale grillée ou au barbecue, souvent plus qualitative qu'un bœuf classique mais plus abordable que le Wagyu.

### L'ENTRECOTE RACE MARCHIGIANA (FRANCE)

Entrecôte d'exception issue de la race Marchigiana, reconnue pour la qualité remarquable de sa viande. Élevée en France, cette pièce généreuse se distingue par sa finesse de grain, sa tendreté naturelle et son persillage délicat. En bouche, elle révèle des saveurs intenses et équilibrées, avec une belle longueur et une texture juteuse. Idéale grillée ou saisie, elle offre une expérience authentique, à la fois raffinée et gourmande.

**Nb: toutes nos viandes sont saisies et cuites à la pierre de lave pour une saveur intacte**

*La liste d'allergènes est disponible sur demande*