

Vertus

Déjeuner - Lunch

A partir du 17 mars 2023

Caviar prestige pour votre appéritif...

Caviar, Brioche maison, Beurre

Baeri (boîte de 50g) 100€

Caviar, Homemade Brioche Bread, Butter

A la Carte

Entrée / Starter

- Terrine de Bœuf chaude 15 €
Hot Beef Terrine
- Asperges blanches, Sauce à l'Echalote 17 €
White Asparagus with Shallot sauce (Avec Morilles fraîches With Fresh Mushroom Morel + 9€)
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés 22 €
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce (Avec Morilles fraîches With Fresh Mushroom Morel + 9€)
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 28 €
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Carpaccio de Saint-Jacques, Caviar Oscière & Avocat 35 €
Scallop Carpaccio with Oscière Caviar & Avocado

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 .

- Tartare de Bœuf à la Truffe 39 €
Raw minced steak with Truffle
- Faux-Filet de Bœuf de Galice mûré (45 jours) 39 €
Aged (45 days) Galician Beef Sirloin
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais (environ 170g) 79 €**
Japanese Beef Sirloin, 170g
- **Côte de Bœuf de Galice mûrée 45 j pour 2 pers. 64 €**
45 days aged Galician Beef Rib for two persons ***Par Personne***

Fromage / Cheese & Dessert

- Fromages 11 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 11 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 11 €
Today's Dessert

Menu dégustation 69 €

Tasting Menu

- Amuse-Bouche
Small-sized Hors d'Œuvre
- Tartare de Bœuf, Brioche maison
Raw minced steak with Homemade Brioche
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- Faux-Filet de Bœuf de Galice mûré (45 jours)
Aged (45 jours) Galician Beef Sirloin
ou / or
Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais +17€
Japanese Beef Sirloin +17€
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Menu déjeuner (du Lundi au Samedi)

Entrée+Plat+Dessert 39 €, Entrée+Plat / Plat + Dessert 35 €

Lunch Menu (From Monday to Saturday)

Starter+Main Course+Dessert 39 €, Starter+Main Course / Main Course+Dessert 35 €

- Velouté de Patate douce
Sweet Potato Cream Soup
- Faux-Filet de Bœuf mûré, Légumes de Saison
Aged Beef Sirloin, Seasonal Vegetables
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Menu Enfant 19 €

Kids Menu 19 €

- Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes
Beef Steak with Potato & Vegetables
- Petit Dessert (Terrine de Chocolat)
Mini-Chocolate Terrine
- Jus de Fruit d'Alain Milliat (Pomme) ou Cola Bio (Sans Caféine)
Fruit juice (Apple) or Organic Caffeineless Cola



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

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne ou Japon

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

Vertus

Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure
d'arrivée)

(Dernière heure
d'arrivée)

Ouvert : du lundi au samedi
(Sauf certains lundis et mardis)
Fermé du 30 avril au 16 mai 2023

2023

Mars

2023

Avril



Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr