

# Vertus

Restaurant à Viande

## Diner - Dinner

A partir du 15 novembre 2022

### Dégustation 69 € (par personne)

#### Tasting Menu

**Accord Mets & Vins : 4 Verres (environ 8 cl/verre) + 45 €**

**Wine and Food Pairing : 4 glasses (80 cc / glass) + 45 €**

- Amuse-Bouche  
*Small-sized Hors d'Œuvre*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises  
*Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly*
- Magret de Canard roti, Légumes de Saison  
*Roast Duck Breast, Seasonal Vegetables*
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré (30 jours)  
*Aged (30 days) Beef Sirloin from Normandy*  
ou / or
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais +12€**  
**Japanese Beef Sirloin +12€**
- Dessert du Chef  
*Chef's Dessert*

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

**Available for the whole table only**

### Signature 69 € (par personne)

#### Special Aged Beef Rib Set

- Salade de Tomates  
*Salad of Tomato*
- **Côte de Bœuf de Normandie mûrée 30 j pour 2 pers. (350 g/pers.)**  
**30 days aged Beef Rib from Normandy for two persons (350g per person)**  
*La Côte de Bœuf est accompagnée de Légumes de Saison*  
*Beef Rib is served with Seasonal Vegetables*

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

**Available for the whole table only**

## Menu-Carte 69 € (par personne)

**Entrée + Plat + Fromage ou Dessert**

**Starter + Main course + Cheese or Dessert**

### Entrée / Starter

- Salade de Tomates & Burrata  
*Salad of Tomato & Burrata*
- Carpaccio de Bœuf mariné avec Kombu (Algue japonaise), Sauce Truffe **+3€**  
*Beef Carpaccio cured with Kombu (japanese Seaweed), Truffle Sauce +3€*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises **+7€**  
*Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly +7€*
- Tartare de Homard, Avocat **+7€**  
*Lobster Tartare & Avocado +7€*

### 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 .**

- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré (30 jours)  
*Aged (30 days) Beef Sirloin from Normandy*
- Filet d'Ézoshika (Cerf japonais) roti **+5€**  
*Roast of Ezoshika (Japanese Stag) +5€*
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais +19€**  
**Japanese Beef Sirloin +19€**

### Fromage / Cheese ou/or Dessert

- Fromages  
*Cheese Plate*
- Terrine de Chocolat Valrhona ou Desserts du Jour  
*Chocolate Terrine or Today's Dessert*

## Menu Enfant 19 € (diner)

**Kids Menu 19€ (dinner)**

- Steak de Bœuf, Légumes  
*Beef Steak, 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 certaines dates)

2022

Novembre

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

: ouvert

2022

Décembre

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

: ouvert

**Réservation**

01 41 31 24 08

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