

Menu

à partir du 14 Octobre 2025

A la Carte

Entrée / Starter

- Salade Betterave de Annie Bertin 22 €
Annie Bertin's Beetroot Salad
- Pâté en Croûte du Boeuf 29 €
Beef pate en croute
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 30 €
Foie Gras Terrine with Raspberries
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard 30 €
Caramelized sweetbreads with lobster sauce
- Homard Breton rôti, Girolles sauté 38 €
Roasted Breton lobster, sautéed chanterelles

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 .

- Magret de Canard rôti sauce Truffe 37 €
Roasted duck breast with truffle
- Filet de Bœuf de Galice maturé (30 jours) 40 €
Galician Beef Striploin
- Faux-Filet de Bœuf de WAGYU japonais 80 €
WAGYU beef Sirloin
- Côte de Bœuf de Galice maturée 55 jours pour 2 pers. 65 €
50 days aged Galician Beef Rib for two persons

Par Personne

Fromage / Cheese & Dessert

- Sélection de Fromage 15 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 15 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 15 €
Today's Dessert

Menu Dégustation 70€

Tasting Menu

Amuse-Bouche

Small-sized Hors d'Œuvre

Terrine de Foie Gras aux Framboises

Foie Gras Terrine with Raspberries

Magret de Canard rôti

Roasted duck breast with truffle

Filet de Bœuf de Galice maturé (30 jours)

Aged (30 jours) Galician Beef file

(Option Faux-Filet de WAGYU japonais +30€)

Dessert du Chef

Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Menu Découverte 120€

Discovery Menu

Tartare d'Homard

Lobster tartare

Terrine de Foie Gras aux Framboises, Brioche à la Maison

Foie Gras Terrine with Raspberries

Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard

Caramelized sweetbreads with lobster sauce,

Duo de Bœuf 'Galice mûré (30 jours) et WAGYU '

Duo of Beef Galice matured 30 days & WAGYU Beef

Assortiment de Dessert

Assortment of Dessert, chocolate and more

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne, Irlande ou Japon

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

Menu Enfant 20€

Kids Menu 20€

Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes

Beef Steak with Potato & Vegetables

Petit Dessert (Chocolat)

Mini-Chocolate

Jus de Fruit d'Alain Milliat ou Coca, Limonade

Fruit juice or limo

Menu Déjeuner 40€

Lunch Menu

Petit Entrée + Plat du jour + Mini Dessert

small starter + Today's Plate + small dessert

Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure d'arrivée)

Ouvert : du mardi au samedi

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr