

# Vertus

Restaurant à Viande

## Déjeuner - Lunch

A partir du 23 avril 2022

### A la Carte

#### **Entrée / Starter**

- Terrine de Campagne Maison 15 €  
*Home made Terrine*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 17 €  
*Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly*
- Asperges blanches à la Truffe 17 €  
*White Asparagus with Truffle*

#### **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*
- Ris de Veau caramélisé 39 €  
*Caramelised Sweetbreads*
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré 30 jours 35 €  
*Matured (30 days) Beef Sirloin from Normandy*
- Côte de Bœuf de Galice mûrée 45 j pour 2 pers. (500 g/pers.) 64 €  
*45 days matured Galician Beef Rib for two persons (500g per person)*

***Par Personne***

#### **Fromage / Cheese & Dessert**

- Fromages 9 €  
*Cheese Plate*
- Terrine de Chocolat Valrhona 9 €  
*Chocolate Terrine*
- Desserts du Jour 9 €  
*Today's Dessert*



**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.

## Menu dégustation 69 €

### Tasting Menu

- Amuse-Bouche  
*Small-sized Hors d'Œuvre*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises & Terrine de Campagne Maison  
*Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly & Home made Terrine*
- Ris de Veau caramélisé  
*Caramelised Sweetbreads*
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré 30 jours  
*Matured (30 days) Beef Sirloin from Normandy*
- Dessert du Chef  
*Chef's Dessert*

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

*Available for the entire table only*

## Menu déjeuner 29 € (du Lundi au Samedi)

### Lunch Menu (From Monday to Saturday)

- Velouté du Jour  
*Today's Cream Soup*
- Faux-Filet de Bœuf mûré, Légumes de Saison  
*Matured Beef Sirloin, Seasonal Vegetables*
- Dessert du Chef  
*Chef's Dessert*

## Menu Enfant 16 € (déjeuner)

### Kids Menu 16 € (lunch)

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

# Vertus

**Restaurant à Viande**

**12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00**

(Dernière heure  
d'arrivée)

(Dernière heure  
d'arrivée)

**Ouvert : du lundi au samedi**  
**(Sauf les 1er et 3ème lundis & mardis)**

2022  
**Avril**

2022  
**Mai**

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