

Vertus

Restaurant à Viande

Déjeuner - Lunch

A partir du 9 juillet 2022

A la Carte

Entrée / Starter

- Terrine de Légumes 14 €
Vegetable Terrine
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 21 €
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Tartare de Homard 25 €
Lobster Tartare

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 maturé (30 jours) 35 €
Aged (30 days) Beef Sirloin from Normandy
- Faux-Filet de Bœuf de Galice maturé (45 jours) 39 €
Aged (45 days) Galician Beef Sirloin
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais (environ 170g) 69 €**
Japanese Beef Sirloin, 170g
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés 39 €
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- **Côte de Bœuf de Galice maturée 45 j pour 2 pers. (500 g/pers.) 64 €**
45 days aged 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 Légumes
Vegetable Terrine
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- 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 entire table only

Menu déjeuner 29 € (du Lundi au Samedi)

Lunch Menu (From Monday to Saturday)

- Terrine de Légumes
Vegetable Terrine
- Faux-Filet de Bœuf mûré, Légumes de Saison
Aged 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 (Pomme) ou Cola Bio (Sans Caféine)
Fruit juice (Apple) 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 certaines dates)

Congé d'été : du 14 au 29 août 2022

2022

Juillet

2022

Août

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

○ : ouvert

○ : ouvert

Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr