

Vertus
Restaurant à Viande
Diner - Dinner

A partir du 15 mars 2023

Caviar prestige pour votre appéritif...

Caviar, Brioche maison, Beurre

Baeri (boîte de 50g) 100€

Caviar, Homemade Brioche Bread, Butter

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
- 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 whole table only



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

All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Irlande, Espagne ou Japon

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

Menu-Carte 69 € (par personne)

Entrée / Starter

- Terrine de Bœuf chaude
Homemade Hot Beef Terrine
- Asperges blanches, Sauce à l'Echalote **+4€** (Avec Morilles fraîches **+12€**)
White Asparagus with Shallot sauce +4€ (With Fresh Mushroom Morel **+12€**)
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés **+4€**
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce +4€
- Terrine de Foie Gras aux Framboises **+8€**
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly +8€
- Carpaccio de Saint-Jacques, Caviar Oscière & Avocat **+15€**
Scallop Carpaccio with Oscière Caviar & Avocado +15€

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
Raw minced steak with Truffle
- Faux-Filet de Bœuf de Galice mûré (45 jours) **+4€**
Aged (45 days) Galician Beef Sirloin +4€
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais +27€**
Japanese Beef Sirloin +27€
- **Côte de Bœuf de Galice mûrée 45 jours pour 2 pers. +20€ (par personne)**
45 days aged Galician Beef Rib for two persons +20€ (per person)

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

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)

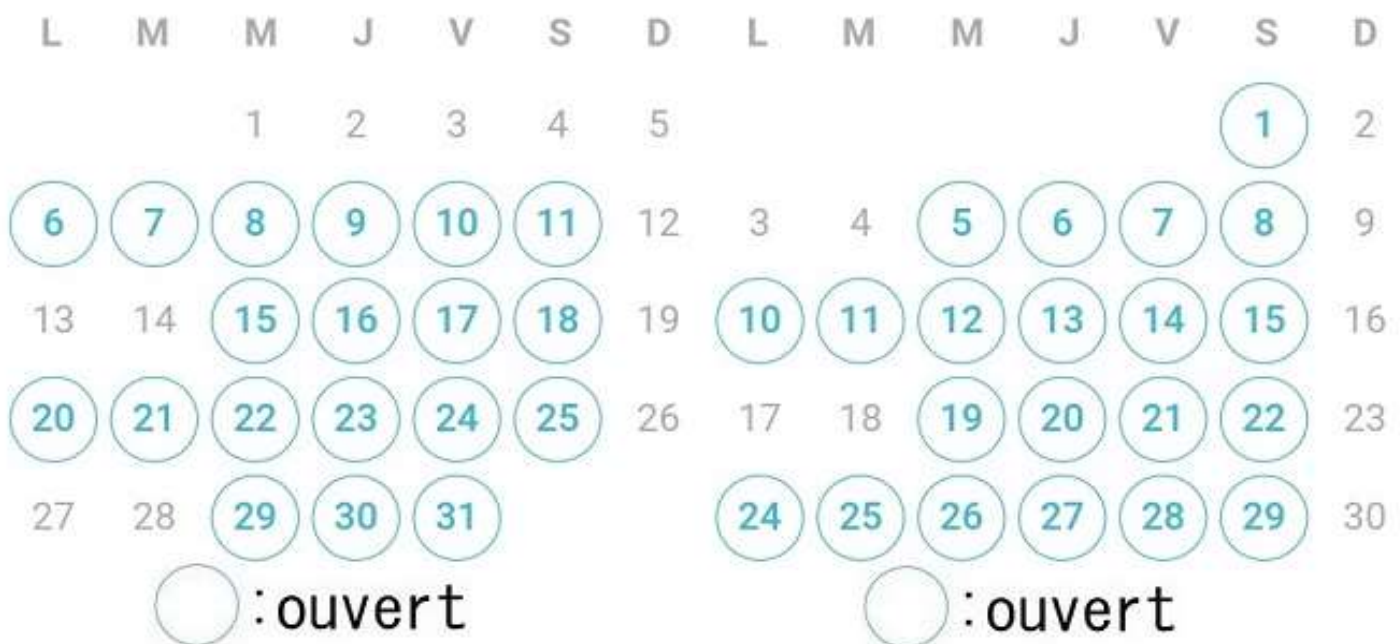
Fermé du 30 avril au 16 mai 2023

2023

Mars

2023

Avril



Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr