

Vertus

Restaurant à Viande

Déjeuner - Lunch

A partir du 23 mai 2023

A la Carte

Entrée / Starter

- Asperges blanches à la Truffe 17 €
White Asparagus with Truffles
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés 22 €
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 28 €
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Tartare de Saint-Jacques, Truffe & Avocat 28 €
Scallop Tartar with Truffle & Avocado

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
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours) 39 €
Aged (30 days) Galician Beef Tenderloin
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais (environ 170g)** **79 €**
Japanese Beef Sirloin, 170g
- **Côte de Bœuf de Galice mûrée 45 j pour 2 pers.** **64 €**
45 days aged Galician Beef Rib for two persons **Par Personne**

Fromage / Cheese & Dessert

- Fromages 11 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 11 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 11 €
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, Irlande 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
- Asperges blanches à la Truffe
White Asparagus with Truffles
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours)
Aged (30 days) Galician Beef Tenderloin
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 entire table only

Menu déjeuner (du Lundi au Samedi)

Entrée+Plat+Dessert 39 €, Entrée+Plat / Plat + Dessert 35 €

Lunch Menu (From Monday to Saturday)

Starter+Main Course+Dessert 39 €, Starter+Main Course / Main Course+Dessert 35 €

- Salade de Tomates & Burrata
Tomato Salad & Burrata
- Faux-Filet de Bœuf irlandais mûré (35 jours)
Aged (35 days) Irish Beef Sirloin
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Menu Enfant 19 €

Kids Menu 19 €

- Steak de Bœuf, Pommes de Terre & 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 les 1er et 3ème lundi-mardi)**

2023
Mai

2023
Juin

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

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

Réserveation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr