

# Vertus

Restaurant à Viande

## Déjeuner - Lunch

A partir du 15 novembre 2022

### A la Carte

#### **Entrée / Starter**

- Salade de Tomates & Burrata 14 €  
*Salad of Tomato & Burrata*
- Carpaccio de Bœuf mariné avec Kombu (Algue japonaise), Sauce Truffe 17 €  
*Beef Carpaccio cured with Kombu (japanese Seaweed), Truffle Sauce*
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 25 €  
*Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly*
- Tartare de Homard, Avocat 25 €  
*Lobster Tartare, 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 .**

- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré (30 jours) 35 €  
*Aged (30 days) Beef Sirloin from Normandy*
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés 39 €  
*Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce*
- Filet d'Ézoshika (Cerf japonais) roti 45 €  
*Roast of Ezoshika (Japanese Stag)*
- **Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais (environ 170g) 79 €**  
***Japanese Beef Sirloin, 170g***
- **Côte de Bœuf de Normandie mûrée 30 j pour 2 pers. (350 g/pers.) 64 €**  
***30 days aged Beef Rib from Normandy for two persons (350g 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

## Menu dégustation 69 €

### Tasting Menu

- Amuse-Bouche  
*Small-sized Hors d'Œuvre*
- Carpaccio de Bœuf mariné avec *Kombu* (Algue japonaise), Sauce Truffe  
*Beef Carpaccio cured with Kombu (japanese Seaweed), Truffle Sauce*
- 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)

- Velouté de Potimarron  
*Pumpkin Cream Soup*
- Faux-Filet de Bœuf mûré, Légumes de Saison  
*Aged Beef Sirloin, Seasonal Vegetables*  
ou / or  
Magret de Canard roti, Légumes de Saison  
*Roast Duck Breast, Seasonal Vegetables*
- 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*

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

# Vertus

**Restaurant à Viande**

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure  
d'arrivée)

(Dernière heure  
d'arrivée)

**Ouvert : du lundi au samedi**  
**(Sauf certaines dates)**

2022

Novembre

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

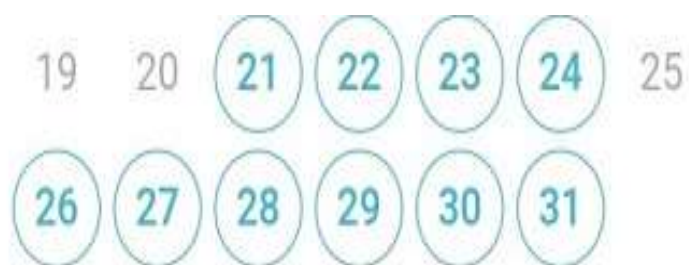
2022

Décembre

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



: ouvert



: ouvert