

*Vertus*  
Restaurant à Viande  
**Diner - Dinner**  
A partir du 23 mai 2023

**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*
- 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 jours) 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 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

- Asperges blanches à la Truffe  
*White Asparagus with Truffles*
- 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€*
- Tartare de Saint-Jacques, Truffe & Avocat **+8€**  
*Scallop Tartar with Truffle & Avocado +8€*

### 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*
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours) **+4€**  
*Aged (30 days) Galician Beef Tenderloin +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 les 1er et 3ème lundi-mardi)

2023  
Mai

2023  
Juin



**Réservation**

01 41 31 24 08

[www.restaurant-vertus.fr](http://www.restaurant-vertus.fr)