AU BŒUF COURONNÉ

Semainier

Lundi
Saucisse de l'Aveyron au couteau, jus au thym, purée ..... 17,00€

Mardi
Confit de canard du Sud-Ouest, pommes grenaille ..... 19,50€

Mercredi
Foie de veau, sauce balsamique et raisins secs, pousses d'épinard ..... 24,00€

Jeudi
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise, frites ..... 19,50€

Vendredi
Aile de raie à la grenobloise, pommes vapeur ..... 24,00€

Samedi et Dimanche
Gigot d'agneau de nos régions, jus au thym, gratin dauphinois ..... 24,00€

Formule « Express » 27€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

Plats mentionnés par un M sur la carte

Hors boissons

Menu « Club Affaires » 40€

Entrée + Plat + Dessert

Plats mentionnés par un M sur la carte

Boissons comprises :

- Lillet **ou** Americano **ou** Kir pétillant **ou** Kir vin blanc
- 50cl d'eau minérale **ou** 37,5cl de Buzet (blanc, rosé ou rouge)
- Café

Menu « Petits Gastronomes » 10€

Jusqu'à 12 ans - OFFERT pour les moins de 6 ans.

- Pièce du boucher **ou** Ravioles à la crème*
- Glaces* **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl) **ou** Vittel fruité fraise-framboise (33cl)

Tous nos plats sont « faits maison », à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Automne / Hiver 2026-2027

Service compris (15% calculés sur le H.T. / hors service).
Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats.

Les entrées

M	Oeufs mayonnaise du Boeuf Couronné	7,50€
M	Poireaux tièdes sauce ravigote	8,00€
	Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne	8,50€
M	Terrine de campagne maison aux foies de volaille, servie à discrétion	9,50€
	Œufs pochés en meurette	10,00€
	Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette	11,00€
	Tartare de thon et avocat au citron vert	13,00€
	Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé	14,00€
	Gros escargots de Bourgogne servis en coquille* les 6	15,00€
	les 12	29,00€
M	Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de saison (+4€ en supplément dans le menu)	19,00€

Les poissons

M	Pavé de thon, sauce grand-mére, pousses d'épinard	23,00€
	Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce beurre blanc, purée	33,00€
V M	Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette	17,00€

Les historiques des Maquignons de la Villette

Nos morceaux sont choisis sur des vaches élevées en France et maturés 20 jours chez notre boucher.

Bavette d'aloyau, frites	250g	25,00€
Superbe onglet de bœuf poêlé aux échalotes confites, frites	300g	27,00€
Généreuse entrecôte persillée, frites	300g	34,50€
Pavé des mandataires dans le filet de bœuf, frites	250g	37,50€
Chateaubriand des bidochards pour 2 personnes, pommes soufflées	700g	87,00€
Côte de bœuf grillée Villette pour 2 personnes, pommes soufflées	1200g	89,00€

Les spécialités du Bœuf

	Le classique tartare de bœuf haché à la commande et préparé à votre goût, frites	20,00€
	Tataki de bœuf mariné au citron vert et gingembre, frites	21,00€
M	Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre balsamique et raisins, pommes grenaille	22,00€
	Rognon de veau entier grillé à la moutarde à l'ancienne	22,50€
	Tête de veau « Vieille France », sauce ravigote	23,50€

Les viandes « petite faim » du Bœuf Couronné

M	Onglet de bœuf aux échalotes confites, frites	23,00€
	Pavé du boucher grillé, frites	24,00€

Nos pièces de viande sont accompagnées au choix d'une sauce béarnaise ou moutarde à l'ancienne.

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait » ..... 13,00€
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)

Les desserts

M	Mousse au chocolat	8,50€
M	Salade d'ananas et coulis mangue-passion	9,00€
	Ile flottante, crème anglaise vanillée	9,20€
M	Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)* 2 boules	6,50€
	Vanille, chocolat noir, café, citron, cassis, Rhum Raisins, mangue 3 boules	9,50€
M	Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,80€
	Omelette Norvégienne au Grand Marnier	10,00€
	Baba gourmand arrosé de Rhum ambré Saint-James*	12,80€
	Crêpes suzette flambées au Grand-Marnier	13,00€
	Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud	13,50€
	Pruneaux confits à l'Armagnac*	15,00€

Vins Blancs

	75cl	37,5cl
Vins d'Alsace AOP		
Riesling Cuvée Louis Klipfel 2024/2025	30,00€	
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018/20	69,00€	
Vins de la Vallée de la Loire AOP		
Touraine Vinifera Sauvignon Henry Marionnet 2024	38,00€	
Sancerre « Les Caillottes » Domaine Reverdy Ducroux 2025	54,00€	
Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2025	65,00€	39,00€
Vins de Bourgogne AOP		
Bourgogne Chardonnay Domaine Aegerter 2024/2025	47,00€	
Chablis « l'Eglantière » Jean Durup 2025	56,00€	
Chablis 1er Cru Fourchaume « l'Eglantière » Jean Durup 2025	78,00€	43,00€
Vins du Languedoc & Provence		
Pays d'Oc IGP Chardonnay « Saint-Victor » G. Bertrand 2024/2025	33,00€	
Pays d'Oc IGP « Cigalus » Gérard Bertrand 2025	65,00€	
Vin de la Vallée du Rhône AOP		
Saint-Joseph « Deschants » Michel Chapoutier 2024/2025	58,00€	

Vins Rosés

	75cl
Côtes de Provence AOP « Cuvée Marcel Galfard » Domaine Siouvette 2025	39,00€
Côtes de Provence AOP Minuty « Cuvée Prestige » 2025	49,00€

Vins Rouges

	75cl	37,5cl
Vins d'Alsace AOP		
Alsace Pinot Noir Cuvée Louis Klipfel 2024/2025	32,00€	18,00€
Vins du Languedoc		
Pays d'Oc IGP Pinot Noir « Saint-Victor » Gérard Bertrand 2024	33,00€	
Corbières Boutenac AOP Domaine de Villemajou « 50e Vendange » G. Bertrand 2023	45,00€	
Pays d'Oc IGP « Cigalus » Gérard Bertrand 2022/2023	65,00€	
Minervois La Livinière AOP « Clos d'Ora » Gérard Bertrand 2021	190,00€	
Vins de la Vallée de la Loire AOP	75cl	
Touraine « Première Vendange » sans sulfites Henry Marionnet 2025	36,00€	
Chinon Clos des Marronniers 2023	37,00€	
Sancerre « Les Pierres Noires » Domaine Reverdy Ducroux 2023	54,00€	
Vins de Bourgogne AOP	75cl	
Bourgogne Pinot Noir Domaine Aegerter 2024/2025	49,00€	
Givry Haut Colombier Domaine Besson 2023	68,00€	
Chorey-les-Beaune Domaine Arnoux Père & Fils 2023	72,00€	
Mercurey Château de Chamirey 2024	75,00€	
Savigny-lès-Beaune Dubois & Fils 2023/2024	79,00€	
Corton Grand Cru « Le Rognet » Domaine Arnoux Père & Fils 2023	150,00€	
Vins du Beaujolais AOP	75cl	
Juliénas « Cuvée Marius » Jacques Dépagneux 2023/2024	39,00€	
Morgon Côte du Py « Cuvée Mathilde » Jacques Dépagneux 2023	42,00€	

	75cl	37,5cl
Vins de la Vallée du Rhône AOP		
Côtes du Rhône Villages Château La Borie 2020	35,00€	
Crozes-Hermitage Maison Juliette Amat 2024/2025	48,00€	
Saint-Joseph « Deschants » Michel Chapoutier 2024	59,00€	
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2024	75,00€	
Côte Rôtie Château de Montlys Domaine Semaska 2023	95,00€	
Vins de Bordeaux AOP		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Pardaillan 2022	29,00€	18,00€
Graves Château de Rieufret 2023	29,50€	19,50€
Moulis-en-Médoc Haut Brillette 2e vin du Château Brillette 2020	39,00€	
Saint-Emilion Grand Cru Château La Rose Pourret 2021	55,00€	
Sainte Foy de Bordeaux Château Martet Réserve de Famille 2021	58,00€	
Lalande de Pomerol Château Les Hauts Conseillants 2018	59,00€	
Pauillac Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild 2021/2023	65,00€	
Pauillac Grand Cru Classé Château Lynch Bages 2015	235,00€	
Margaux Zédé de Labégorce 2021, 2e vin du Château Labégorce Zédé	75,00€	
Margaux Pavillon Rouge du Château Margaux 2014	265,00€	
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2019, 2e vin du Château Smith Haut Lafitte	82,00€	
Pessac-Léognan Cru Classé Château Smith Haut Lafitte 2014	190,00€	
Pomerol Clos du Clocher 2017	110,00€	
Saint-Julien Château Talbot 4e Grand Cru Classé 2016/2020	150,00€	

Vins au Verre

	15cl
Côtes de Provence AOP Rosé Domaine Siouvette 2025	9,00€
Pays d'Oc IGP Chardonnay « Saint-Victor » Gérard Bertrand 2025	7,00€
Mâcon Villages AOP blanc « Mise à la propriété »	8,00€
Chablis AOP « l'Eglantière » Jean Durup 2025	12,00€
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018/20	15,00€
Pays d'Oc IGP Pinot Noir « Saint-Victor » G. Bertrand 2024	7,00€
Graves AOP Château de Rieufret 2023	7,50€
Brouilly AOP « Mise à la propriété »	8,00€
Touraine AOP « PremièreVendange » sans sulfites Henry Marionnet 2025	8,50€

Notre Sélection de Magnums

Pouilly AOP Fumé Pascal Jolivet 2025	98,00€
Montagne-Saint-Emilion AOP Vieux Château Saint-André 2021	120,00€
Pessac-Léognan AOP Les Hauts de Smith 2020/2021	140,00€
Champagne EPC Blanc de Blancs Millésimé	200,00€

Vins en Carafe AOP

	100cl	50cl
Mâcon Villages blanc « Mise à la propriété »	44,00€	24,00€
Brouilly « Mise à la propriété »	42,00€	22,00€

Champagnes

Carafon EPC Brut Réserve	50cl	49,00€
EPC Brut Réserve	75cl	80,00€
EPC Rosé	75cl	90,00€
EPC Blanc de Blancs Millésimé	75cl	110,00€
Louis Roederer Cuvée Collection	75cl	120,00€
Cristal Louis Roederer	75cl	260,00€
Lallier Blanc de Blancs	75cl	120,00€
Billecart-Salmon Brut Rosé	75cl	140,00€
Taittinger Brut Réserve	75cl	120,00€
Perrier Jouët Grand Brut	75cl	120,00€
Moët et Chandon Brut Impérial	75cl	120,00€
Dom Pérignon	75cl	290,00€
Coupe EPC Brut Réserve	15cl	15,00€
Coupe EPC Rosé	15cl	17,00€

Apéritifs

Américano	10cl	7,50€
Kir au Macon	15cl	6,00€
Kir royal au Champagne EPC	15cl	14,50€
Aperol ou Campari Spritz	14cl	10,00€
Ricard / Pastis 51	3cl	5,50€
Sauternes Bastor Lamontagne	12cl	12,50€
Porto Tawny	6cl	6,00€
Porto Graham's LBV	6cl	9,50€
Martini Bianco, Dry, Rosso	6cl	6,00€
Gin Bombay Sapphire	4cl	9,50€
Vodka Eristoff	4cl	9,50€
Vodka Absolut	4cl	10,50€
Whisky Jameson	4cl	11,00€
Four Roses	4cl	11,50€
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	12,50€
Whisky de France Bellevoye	4cl	10,00€
Whisky de France Bellevoye Tourbé	4cl	12,00€
Aberlour 10 ans	4cl	12,00€
Chivas Regal 12 ans	4cl	11,00€
Chivas Regal 18 ans	4cl	15,00€
Campari	6cl	8,50€
Suze	6cl	7,00€
Lillet blanc ou rouge	6cl	8,10€

Eaux minérales, Sodas et Bières

Vittel / San Pellegrino	100cl	7,80€
Vittel / San Pellegrino	50cl	5,80€
¼ Vittel avec sirop	25cl	5,20€
Perrier	33cl	5,50€
Schweppes / Sprite	25cl	5,80€
Fuze Tea pêche	25cl	5,80€
Orangina	25cl	5,80€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	33cl	5,80€
Jus et nectars de fruits Alain Milliat	20cl	6,00€
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate		
1664 sans alcool	33cl	5,60€
1664, Grimbergen blonde	33cl	6,00€

Boissons Chaudes

Café, décaféiné	3,50€
Cappuccino	4,50€
Chocolat, café crème	4,00€
Irish coffee	11,00€
Thés, infusions « Dammann Frères »	4,50€

Digestifs

Marc de Gewurztraminer	4cl	10,00€
Calvados AOP Pays d'Auge	4cl	11,00€
Calvados Le Père Jules	4cl	13,00€
Armagnac VSOP	4cl	10,00€
Bas Armagnac Château de Ravignan 1993	4cl	18,00€
Poire Klipfel	4cl	11,00€
Vieille prune Klipfel	4cl	11,00€
Cognac Hennessy Very Special	4cl	11,00€
Cognac Hennessy XO	4cl	22,00€
Get 27, Get 31	8cl	10,00€
Marie Brizard, Manzana	8cl	10,00€
Chartreuse verte	4cl	10,00€
Rhum Bacardi Reserva 8 ans	4cl	11,00€
Rhum Costa Rica Pura Vida X.O	4cl	13,00€
Rhum Agricole de la Martinique AOP	4cl	13,00€
Baie des Trésors - Fruits des Pluies		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets - Service compris (15% calculés sur le H.T./hors service) Automne / Hiver 2026-2027