

# AU BŒUF COURONNÉ

## Les entrées

<b>M</b> Œufs durs « bio », mayonnaise maison.....	7,50€
<b>M</b> Poireaux vinaigrette, échalotes ciboulette.....	8,50€
<b>M</b> Terrine de campagne maison aux foies de volaille, servie à discrétion.....	9,50€
Salade de lentilles, cébette et échalotes confites, servie à discrétion.....	10,00€
Tataki de thon à la coriandre, citron vert.....	12,00€
Burrata crémeuse, tomates, coulis de piquillos.....	13,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	les 6..... 14,50€ les 12..... 28,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€
Sardines millésimées « La Guildive » citron, beurre et pain de campagne*.....	16,50€

## Les salades

Salade César (salade romaine, suprême de poulet, Parmesan, sauce César, oignons frits).....	22,00€
Salade César au saumon fumé (salade romaine, saumon fumé, Parmesan, sauce César, oignons frits).....	23,00€

## Les poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

<b>M</b> Pavé de thon, pommes grenaille et tomates confites, sauce chimichurri.....	24,00€
Noix de Saint-Jacques à la provençale, pousses d'épinards.....	32,00€
<b>V</b> Aubergine et poivrons rôtis, sauce chimichurri.....	17,00€

## Les historiques des Maquignons de la Vilette

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

Bavette d'ailoyau.....	250g.....	25,00€
Cœur d'ailoyau « Fort des Halles ».....	300g.....	27,00€
Généreuse entrecôte persillée.....	300g.....	32,00€
Pavé des mandataires dans le filet de bœuf.....	250g.....	36,00€
Côte de bœuf grillée Vilette pour 2 personnes.....	1200g.....	84,00€
Châteaubriand des bidochards pour 2 personnes.....	700g.....	85,00€

## Les spécialités du Bœuf

Le classique tartare de bœuf « viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût ».....	20,00€
Tête de veau « Vieille France », sauce ravigote.....	23,50€
<b>M</b> Carpaccio de bœuf « émincé au couteau », sauce chimichurri, câpres et cebette.....	24,00€
Rognon de veau entier grillé ou émincé, sauce moutarde ancienne.....	24,50€
Superbe onglet de boeuf poêlé, tombée d'échalotes confites.....	300g..... 26,00€

## Les viandes « petite faim » du Bœuf Couronné

<b>M</b> Onglet aux échalotes confites.....	200g.....	23,00€
Pavé du boucher grillé.....	200g.....	24,00€

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

## Les desserts

Mousse au chocolat « Grand Cru ».....	8,50€
Ile flottante, crème anglaise vanillée.....	9,20€
<b>M</b> Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)*.....	2 boules 6,50€ 3 boules 9,50€
<b>M</b> Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
<b>M</b> Fontainebleau vanille, coulis de fruits rouges.....	10,50€
Tarte citron, chantilly au chocolat blanc, zestes citron vert.....	11,00€
Baba gourmand arrosé de Rhum ambré Saint-James*.....	12,00€
Crêpes suzette flambées au Grand-Marnier.....	12,50€
Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....	13,00€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	15,00€

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

### 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

### Formule « Express » 27€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Plats mentionnés par un **M** sur la carte

Hors boissons

Printemps / Eté 2024

Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander. Carafe d'eau à disposition. Service de 12h00 à 15h00 et de 18h30 à minuit. Prix nets. Service compris (15% calculés sur le H.T). Afin de protéger notre aimable clientèle contre les chèques volés, une pièce d'identité sera demandée pour tout paiement par chèque.

### Menu « Petits Gastronomes » 10€

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

- Pavé de thon ou Suprême de poulet, frites
- Glaces ou Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) ou Jus de fruits (20cl)

## Vins Blancs

<b>Vins d'Alsace AOP</b>	75cl	37,5cl
Riesling Cuvée Louis Klipfel 2022.....	30,00€	
Gewurztraminer Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2019	69,00€	
<b>Vins de la Vallée de la Loire AOP</b>	75cl	37,5cl
Sancerre « Les Caillottes » Domaine Reverdy Ducroux 2023.....	52,00€	
Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2023.....	59,00€	35,00€
<b>Vins de Bourgogne AOP</b>	75cl	37,5cl
Bourgogne Chardonnay Domaine Aegerter 2022/2023.....	47,00€	
Chablis « l'Eglantière » Jean Durup 2023.....	54,00€	
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume « l'Eglantière » Jean Durup 2022/2023.....	72,00€	39,00€
<b>Vins du Languedoc &amp; Provence</b>	75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP Chardonnay Saint-Victor Gérard Bertrand 2022/2023	33,00€	
Côtes de Provence AOP Minuty « Cuvée Prestige » 2023.....	49,00€	
Aude Hauterive IGP Cigalus Gérard Bertrand 2022/2023.....	65,00€	

## Vins Rosés AOP

Languedoc « Or & Azur » Gérard Bertrand 2023.....	36,00€	75cl 37,5cl
Côtes de Provence « Cuvée Marcel Galfard » Domaine Siouvette 2023	39,00€	
Côtes de Provence Minuty « Cuvée Prestige » 2023.....	49,00€	

## Vins Rouges

<b>Vins d'Alsace AOP</b>	75cl	37,5cl
Alsace Pinot Noir Cuvée Louis Klipfel 2022.....	30,00€	18,00€
<b>Vins du Languedoc</b>	75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP Pinot Noir Saint-Victor Gérard Bertrand 2022/2023.....	33,00€	
Aude Hauterive IGP Cigalus Gérard Bertrand 2021/2022.....	65,00€	
Minervois La Livinière AOP Clos d'Ora Gérard Bertrand 2020/2021.....	190,00€	
<b>Vins de la Vallée de la Loire AOP</b>	75cl	37,5cl
Touraine Gamay Vinification naturelle sans sulfites H. Marionnet 2022/23	33,00€	
Chinon Clos des Marronniers 2020.....	35,00€	
Sancerre « Les Pierres Noires » Domaine Reverdy Ducroux 2022.....	52,00€	
<b>Vins de Bourgogne AOP</b>	75cl	
Bourgogne Pinot Noir Domaine Aegerter 2022/2023.....	49,00€	
Givry Haut Colombier Domaine Besson 2022.....	66,00€	
Chorey-les-Beaune Domaine Arnoux Père & Fils 2022.....	68,00€	
Nuits Saint-Georges Domaine Aegerter 2022.....	98,00€	
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « Les Rugiens » Aegerter 2021.....	110,00€	
<b>Vins du Beaujolais AOP</b>	75cl	
Juliéna « Cuvée Marius » Jacques Dépagneux 2023.....	36,00€	
Morgon Côte du Py « Cuvée Mathilde » Jacques Dépagneux 2022.....	39,00€	
<b>Vins de la Vallée du Rhône AOP</b>	75cl	
Côtes du Rhône Villages Château La Borie 2020.....	32,00€	
Crozes-Hermitage Maison Juliette Amat 2021/2022.....	47,00€	
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2021.....	65,00€	
Côte Rôtie Château de Montlys Domaine Semaska 2021.....	90,00€	
<b>Vins de Bordeaux AOP</b>	75cl	37,5cl
Blaye Côtes de Bordeaux Château Pardaillan 2018.....	28,50€	17,50€
Graves Château de Rieufret 2021/2022.....	29,00€	19,00€
Moulis-en-Médoc Haut Brillette 2020, 2 <sup>e</sup> vin du Château Brillette.....	37,00€	
Lalande de Pomerol Château Les Hauts Conseillants 2014.....	50,00€	
Pomerol Clos du Clocher 2011.....	80,00€	
Sainte Foy de Bordeaux Château Martet Réserve de Famille 2020.....	65,00€	
Saint-Emilion Grand Cru Château Cantin 2020.....	68,00€	
Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé Château Angélys 2017.....	390,00€	
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2017, 2 <sup>e</sup> vin du Château Smith Haut Lafitte	75,00€	
Pessac-Léognan Cru Classé Château Smith Haut Lafitte 2014.....	180,00€	
Margaux Zédé de Labégorce 2017, 2 <sup>e</sup> vin du Château Labégorce Zédé	64,00€	
Pauillac Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild 2019.....	59,00€	
Pauillac 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé Château Mouton Rothschild 2004.....	580,00€	
Saint-Julien Château Talbot 4 <sup>e</sup> Grand Cru Classé 2017.....	150,00€	

## Vins au Verre

Côtes de Provence AOP Rosé Domaine Siouvette 2023.....	9,00€	15cl
Pays d'Oc IGP Chardonnay Saint-Victor « Gérard Bertrand » 2022/2023	7,00€	
Mâcon Villages AOP blanc « Mise à la propriété ».....	8,00€	
Chablis AOP « l'Eglantière » Jean Durup 2023.....	12,00€	
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2019	15,00€	
Pays d'Oc IGP Pinot Noir Saint-Victor Gérard Bertrand 2022/2023....	7,00€	
Graves AOP Château de Rieufret 2021/2022.....	7,50€	
Brouilly AOP « Mise à la propriété ».....	8,00€	
Touraine AOP Gamay Vinification Naturelle sans sulfites H. Marionnet 2022/23	8,00€	

## Notre Sélection de Magnums

Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2022.....	98,00€
Moulis-en-Médoc Château Brillette 2015.....	120,00€
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2018, 2 <sup>e</sup> vin du Château Smith Haut Lafitte	140,00€
Champagne EPC Blanc de Blancs.....	245,00€

## Vins en Carafe

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

## Champagnes

Carafon EPC Blanc de Noirs.....	50cl	49,00€
EPC Blanc de Noirs.....	75cl	77,00€
EPC Rosé.....	75cl	86,00€
EPC Blanc de Blancs Millésimé.....	75cl	110,00€
Louis Roederer Cuvée Collection.....	75cl	110,00€
Cristal Louis Roederer.....	75cl	250,00€
Lallier Blanc de Blancs.....	75cl	100,00€
Billecart-Salmon Brut Rosé.....	75cl	135,00€
Taittinger Brut Réserve.....	75cl	110,00€
Perrier Jouët Grand Brut.....	75cl	110,00€
Moët et Chandon Brut Impérial.....	75cl	100,00€
Dom Pérignon.....	75cl	270,00€
Coupe EPC Blanc de Noirs.....	15cl	14,00€
Coupe EPC Rosé.....	15cl	16,00€

## Apéritifs

Americano.....	10cl	7,50€
Kir au Macon.....	15cl	6,00€
Kir royal au Champagne EPC.....	15cl	14,50€
Apérol 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 LVB.....	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 / Jack Daniel's.....	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 / Perrier Fines Bulles.....	100cl	7,80€
Vittel / Perrier Fines Bulles.....	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 sucre.....	33cl	5,80€
Jus et nectars de fruits Alain Milliat.....	20cl	6,00€
<b>Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate</b>		
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 « Damman 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€
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 Guatemala El Pasador de Oro XO.....	4cl	13,00€