

AU BŒUF COURONNÉ



Daily menu

Monday

Fresh sausage wheel, thyme jus, finely mashed potato..... 17,00€

Tuesday

Duck confit from South-west France, baby potatoes..... 19,50€

Wednesday

Calf liver with balsamic vinegar and dried grapes, baby spinach..... 24,00€

Thursday

Andouillette AAAAA chitterling (offal) sausage, French fries..... 19,50€

Friday

Grenoble-style skate wing, steamed potatoes..... 24,00€

Saturday & Sunday

Leg of lamb from our region, thyme jus, Dauphinois gratin..... 24,00€

« Express set menu » 27€

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Dishes indicated with a **M** on the menu
Excluding drinks

« Business Club » Menu 40€

Starter + Main Course + Dessert

Dishes indicated with a **M** on the menu

Drinks included :

- Lillet or Americano or Sparkling Kir or White Wine Kir
- 500ml of mineral water or 375ml of Buzet (white, rosé or red)
- Coffee

Menu « Petits Gastronomes » 10€

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

- Butcher's cut or Ravioli in cream sauce*
- Ice cream* or Crème brûlée
- Coca-Cola (330ml) or Fruit juice (200ml) or Vittel strawberry-raspberry flavour (330ml)

 All dishes are prepared on the premises apart from those marked with an asterisk

Starters

- M** Au Boeuf Couronné eggs in mayonnaise..... 7,50€
- M** Warm Leeks with Ravigote sauce..... 8,00€
- Traditional Parisian Onion Soup..... 8,50€
- M** House-prepared chicken liver farmhouse pâté, as much as you like..... 9,50€
- Poached eggs in red wine sauce..... 10,00€
- Mère Maury ravioli with chive cream..... 11,00€
- Tuna and avocado tartare drizzled with lime juice..... 13,00€
- Marrow bone with Guérande sea salt and toasted country bread..... 14,00€
- Large Burgundy snails served in their shells* 6 15,00€
12 29,00€
- M** Duck foie gras from the Southwest, seasonal chutney (+4€ extra on the menu)..... 14,00€

Fish Dishes

- M** Tuna steak, Grandma's sauce, baby spinach..... 23,00€
- Grilled scallops, with beurre blanc sauce and mashed potatoes..... 33,00€
-  **M** Mère Maury ravioli with chive cream..... 17,00€

Historic dishes from La Villette's horse trading days

Our cuts are chosen from beef raised in France and matured for 20 days by our butcher.

- Bavette d'aloyau flank steak, freshly-prepared French fries..... 250g 25,00€
- Superb pan-fried skirt steak, shallot confit, freshly-prepared French fries..... 300g 27,00€
- Generous marbled beef rib steak with parsley, freshly-prepared French fries..... 300g 34,50€
- « Pavé des mandataires » steak cut from the fillet..... 250g 37,50€
- Chateaubriand des bidochards steak for 2 people, puffed potatoes..... 700g 87,00€
- Villette grilled prime rib of beef for 2, puffed potatoes..... 1200g 89,00€

Au Boeuf Couronné specialities

- Classic beef tartare « lean meat minced to order and prepared the way you like it »..... 20,00€
- Beef tataki marinated in lime and ginger, freshly-prepared French fries..... 21,00€
- M** Duck breast from South-west France with balsamic vinegar and grapes, baby potatoes..... 22,00€
- Whole calf kidney with wholegrain mustard, freshly-prepared French fries..... 22,50€
- « Vieille France » calf's head, Ravigote shallot and herb sauce..... 23,50€

Au Boeuf Couronné's « meaty morsels »

- M** Skirt steak with shallot confit, freshly-prepared French fries..... 23,00€
- Grilled prime rump steak, freshly-prepared French fries..... 24,00€

Our meats are served with a choice of sauce béarnaise or wholegrain mustard.

- Platter of provincial cheeses « matured to perfection »..... 13,00€**
With Gabriel Coulet Roquefort des Caves, served with a glass of Cruz Tawny Porto (60ml)

Desserts

- M** Chocolate mousse..... 8,50€
- M** Fresh pineapple salad, mango-passion fruit coulis..... 9,00€
- Floating island - fluffy poached meringue in vanilla crème anglaise custard sauce..... 9,20€
- M** Your choice of an assortment of ice creams and sorbets (traditionally made)* 2 scoops 6,50€
3 scoops 9,50€
- M** Bourbon vanilla crème brûlée..... 9,80€
- Norwegian Omelet with Grand Marnier..... 10,00€
- Gourmet baba soaked in Saint-James amber rum*..... 12,80€
- Crepes Suzette flambéed in Grand-Marnier..... 13,00€
- Profiteroles prepared to order with 3 choux puffs, vanilla ice cream and a little jug of warm chocolate sauce..... 13,50€
- Prunes soaked in Armagnac* 15,00€

Fall/Winter 2026–2027

Prices include Service (15% of net price).

If you have a food allergy, please ask to see our allergen statement listing allergens in our dishes.

White wines

Alsace AOP wines

Riesling Cuvée Louis Klipfel 2024/2025.....	75cl	30,00€
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018/20	75cl	69,00€

Loire Valley AOP wines



Touraine Vinifera Sauvignon Henry Marionnet 2024.....	38,00€
Sancerre « Les Caillottes » Domaine Reverdy Ducroux 2025.....	54,00€
Pouilly Fumé Pascal Jolivet 2025.....	65,00€

Burgundy AOP wines

Bourgogne Chardonnay Domaine Aegerter 2024/2025.....	47,00€
Chablis « l'Eglantière » Jean Durup 2025.....	56,00€
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume « l'Eglantière » Jean Durup 2025.....	78,00€

Languedoc & Provence wines

Pays d'Oc IGP Chardonnay « Saint-Victor » G. Bertrand 2024/2025.....	75cl	33,00€
Pays d'Oc IGP « Cigalus » Gérard Bertrand 2025.....	75cl	65,00€



Rhone Valley AOP wines

Saint-Joseph « Deschants » Michel Chapoutier 2024/2025.....	75cl	58,00€
---	------	--------

Rosé wines

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

Red wines

Alsace AOP wines

Alsace Pinot Noir Cuvée Louis Klipfel 2024/2025.....	75cl	37,5cl	32,00€	18,00€
--	------	--------	--------	--------

Languedoc wines

Pays d'Oc IGP Pinot Noir « Saint-Victor » Gérard Bertrand 2024.....	75cl	33,00€
Corbières Boutenac AOP Domaine de Villemajou « 50 ^e Vendange » G. Bertrand 2023.....	75cl	45,00€
Pays d'Oc IGP « Cigalus » Gérard Bertrand 2022/2023.....	75cl	65,00€
Minervois La Livinière AOP « Clos d'Ora » Gérard Bertrand 2021.....	75cl	190,00€



Loire Valley AOP wines



Touraine « Première Vendange » sans sulfites Henry Marionnet 2025.....	75cl	36,00€
Chinon Clos des Marronniers 2023.....	75cl	37,00€
Sancerre « Les Pierres Noires » Domaine Reverdy Ducroux 2023.....	75cl	54,00€

Burgundy AOP wines

Bourgogne Pinot Noir Domaine Aegerter 2024/2025.....	75cl	49,00€
Givry Haut Colombier Domaine Besson 2023.....	75cl	68,00€
Chorey-les-Beaune Domaine Arnoux Père & Fils 2023.....	75cl	72,00€
Mercurey Château de Chamirey 2024.....	75cl	75,00€
Savigny-lès-Beaune Dubois & Fils 2023/2024.....	75cl	79,00€
Corton Grand Cru « Le Rognet » Domaine Arnoux Père & Fils 2023.....	75cl	150,00€

Beaujolais AOP wines

Juliéna « Cuvée Marius » Jacques Dépagneux 2023/2024.....	75cl	39,00€
Morgon Côte du Py « Cuvée Mathilde » Jacques Dépagneux 2023.....	75cl	42,00€

Rhone Valley AOP wines

Côtes du Rhône Villages Château La Borie 2020.....	75cl	35,00€
Crozes-Hermitage Maison Juliette Amat 2024/2025.....	75cl	48,00€
Saint-Joseph « Deschants » Michel Chapoutier 2024.....	75cl	59,00€
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2024.....	75cl	75,00€
Côte Rôtie Château de Montlys Domaine Semaska 2023.....	75cl	95,00€

Bordeaux AOP wines

Blaye Côtes de Bordeaux Château Pardaillan 2022.....	29,00€
Graves Château de Rieufret 2023.....	29,50€
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, 2° vin du Château Labégorce Zédé.....	75,00€
Margaux Pavillon Rouge du Château Margaux 2014.....	265,00€
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith 2019, 2° 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 4° Grand Cru Classé 2016/2020.....	150,00€

Wines by the glass

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



Our Selection of 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€

Carafes of Wine AOP

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

Aperitifs

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€

Mineral water, Soft drinks & Beers

Vittel / San Pellegrino.....	100cl	7,80€
Vittel / San Pellegrino.....	50cl	5,80€
¼ Vittel with sirup.....	25cl	5,20€
Perrier.....	33cl	5,50€
Schweppes / Sprite.....	25cl	5,80€
Fuze Tea peach.....	25cl	5,80€
Orangina.....	25cl	5,80€
Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar.....	33cl	5,80€
Alain Milliat fruit juice and nectars.....	20cl	6,00€
Orange, Apple, Pineapple, Apricot, Tomato.....		
1664 alcohol-free.....	33cl	5,60€
1664, Grimbergen blond beer.....	33cl	6,00€

Hot drinks

Coffee / Decaffeinated.....	3,50€
Cappuccino.....	4,50€
Chocolate, White coffee.....	4,00€
Irish coffee.....	11,00€
« Dammann Frères » tea / Herbal tea.....	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.....		