



MENU

L'ENTREE + LE PLAT + L'ACCOMPAGNEMENT + LE DESSERT = 58€

ENTREES

ENTRECOTE SECHEE
SECRETO N7

30g

OU

JAMBON DE BOEUF
WAGYU

30g

VIANDES

FLAT IRON

(muscle charnue, persillé et gouteux, prélevé sur la partie supérieur de l'épaule 200GR)

BLACK ANGUS PRIME USA

CHUCK FLAP

(muscle court, fondant, très persillé 200GR)

BLACK ANGUS PRIME USA

BAVETTE

(muscle persillé, chaire longue prélevée sur la partie latérale du ventre. 200GR)

BLACK ANGUS PRIME USA

DESSERTS

TARTE DU SOIR

OU

FONDANT CHOCOLAT
CUIT A L ASSIETTE
#MURES DU PRE #SORBET

OU

GORGONZOLA# POIVRE#
HUILE D'OLIVE D'AIX EN
PROVENCE

MIXGRILL

4 COUPES, B.ANGUS USA

#CHUCK FLAP #BAVETTE

#VEGAS STRIP #FLAT IRON

POUR 2 (+ 38€/PERS)

SAUCE

STEAK & BBQ LE BOEUF VOLANT #TRACES D'ARACHIDES

GARNITURE AU CHOIX

FRITES AU COUTEAU

EPIS DE MAIS « ON THE COB »

SUCRINE / HUILE D'OLIVE CITRON

COURGETTE ROTIE

RESERVATION ONLINE WWW.LEBOEUFVOLANT.FR

LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHEQUES TAXES ET SERVICE INCLUS. VIANDES ORIGINE : U.E, U.S.A ET N.S.W

A LA CARTE / AU POIDS

-COTE DE BOEUF OU TOMAHAWK(SELON ARRIVAGE) BLACK ANGUS

PREMIUM

BLACK ANGUS USA. CREEKSTON FARM. ARKANSAS

PIECE D'EXCEPTION ISSUE DE GENISSES BLACK ANGUS NOURRIES AU MAÏS, VIEILLIE 45 JOURS A SEC POUR UNE TENDRETE UNIQUE ET DES AROMES PROFONDS, GRILLEE A LA PERFECTION POUR SUBLIMER SON PERSILLAGE INTENSE.

240€/kg

-TOMAHAWK AUSTRALIEN WAGYU 6-7+ AUSTRALIE

WESTHOLME.COM.

PIECE RARE DE WAGYU MARBRE (SCORE 6-7+), ISSU DE BETES NOURRIES A L'HERBE PUIS AUX CEREALES, ABATTUES A 32 MOIS. VIEILLI 30 JOURS à SEC, CE MORCEAU OFFRE UNE ONCTUOSITE REMARQUABLE ET DES SAVEURS PROFONDES, SUBLIMES PAR UNE CUISSON LENTE ET MAÎTRISEE.

450€/kg

-ENTRECOTE D.BLACKMORE PUR SANG WAGYU 9+ AUSTRALIE

BLACKMOREWAGYU.COM

CHEF-D OEUVRE SIGNE DAVID BLACKMORE, CETTE ENTRECÔTE DE WAGYU PUR-SANG (MARBRAGE 9+) PROVIENT DE BETES NOURRIES AUX CEREALES PENDANT 600 JOURS ET ABATTUES à 30 MOIS. SON PERSILLAGE EXCEPTIONNEL ET SA TEXTURE FONDANTE SONT SUBLIMES PAR UNE CUISSON DELICATE A LA PLANCHA.

650€/kg

FILET DE BOEUF D.BLACKMORE PUR SANG WAGYU 9+ AUSTRALIE

BLACKMOREWAGYU.COM

Joyau de David Blackmore, ce filet de Wagyu pur-sang (marbrage 9+) provient de betes nourries aux cereales pendant 600 jours et abattues a 30 mois. D'une tendrete inegalee et riche en saveurs, il est sublime par une cuisson precise a la plancha.

650€/kg

PERSILLE. D.BLACKMORE 100% PUR SANG WAGYU 9+ AUSTRALIE

BLACKMOREWAGYU.COM

Piece singuliere de David Blackmore, ce Chuck Flap de Wagyu pur-sang (marbrage 9+) provient de betes nourries aux cereales pendant 600 jours et abattues à 30 mois. Avec son persillage riche et sa texture juteuse, il est sublime par une cuisson maîtrisée à la plancha.

500€/kg

-ENTRECOTE BOEUF JAPONAIS A5 KAGOSHIMA JAPON

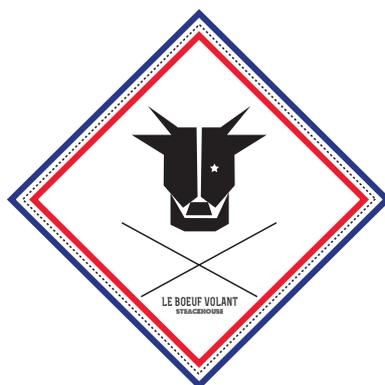
Icone de l'excellence japonaise, cette entrecôte de Wagyu Kagoshima (grade A5) provient de bêtes nourries aux céréales et abattues à 30 mois. Son persillage exceptionnel et sa texture beurrée sont sublimés par une cuisson précise à la plancha.

650€/kg

GARNITURE AU CHOIX

FRITES AU COUTEAU
EPIS DE MAIS ON THE COB
COURGETTES ROTIES

SUCRINE SNACKEE/ HUILE D'OLIVE CITRON



COCKTAILS

<u>MOSCOW MULE</u> VODKA . GINGER BEER, CITRON VERT	16 ^e
<u>NEGRONI</u> MARTINI ROUGE. CAMPARI. GIN	14e
<u>NICK'S MALIBU NIGHT</u> JACK DANIEL, GINGER BEER, SPUMANTE, CITRON VERT, CONCOMBRE	16 ^e
<u>BELLINI</u> SPUMANTE. CREME DE PECHE	14e
<u>SPRITZ</u> SPUMANTE. APEROL	14e
<u>AMERICANO</u> CAMPARI.. MARTINI ROUGE	13e

STARTERS

JAMBON DE BOEUF RUBIA GALLEGA SECRETO N7 (ESP)	20 ^e
JAMBON DE BOEUF WAGYU AFFINE 3 MOIS	20 ^e