

The CUT

GRILL

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE	5.5
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	10
OS À MOELLE SUR LA BRAISE ET TOASTS (minimum 15 mins)	12
TATAKI DE BŒUF	13
Roquette, pickles d'oignon, oignons frits, sauce soja au sésame	
CROQUETAS AU CHORIZO	9
CARPACCIO DE BŒUF	13
Huile d'olive, roquette, parmesan, fleur de sel	
TARTARE DE SAUMON VINAIGRETTE PONZU	16
Avocat, mangue, oignon rouge, shiso	
BURRATA PESTO ET TOMATE À L'ANCIENNE	16

SALADES

- * **LA BASSECOUR** Poulet pané, salade, tomates cerises, avocat, comté, croûtons, sauce César
- ♥ **THAÏ** Tataki de bœuf, salade, carottes, choux, oignons rouges, tomates cerises, sauce Thaï
- DI PEPE** Burrata, jambon Ibérique, melon, salade, tomates cerises, croûtons, sauce pesto

PLATS

Accompagné d'une garniture et d'une sauce

- * **TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU**, classique ou version thaï  23-24
- * **CUISSE DE POULET BRAISÉ** 22
- CARPACCIO DE BŒUF DE FAUX FILET FUMÉ** 26
- Roquette, tomates cerises, parmesan, câpres, pesto
- ♥ **RIBS DE PORC CARAMELISÉ** 29
- * **CUT BURGER** (double steak +8€) 22
- Potato bun, steak haché 180 g, cheddar maturé, confit d'oignons, salade, sauce maison
- SMASH BURGER MATURÉ** 28
- Potato bun, double steak maturé, cheddar maturé, confit d'oignons, sauce mayonnaise truffée
- * **BAR ENTIER À LA BRAISE** 24
- POULPE À LA BRAISE ET PURÉE DE PATATE DOUCE** 32
- LE TIGRE QUI PLEURE** 30
- Bavette, sauce tamarin, herbes Thaï, piment

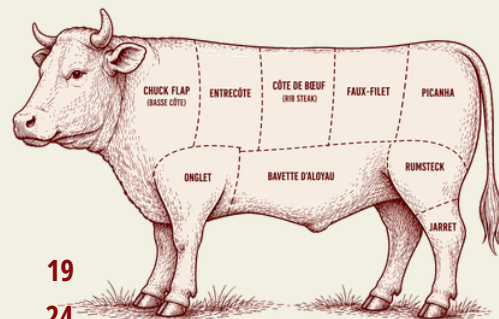
BAR À VIANDES

Accompagné d'une garniture et d'une sauce

- * **ONGLET ABERDEEN IGP** 200 g 24
- BAVETTE ANGUS ABERDEEN IGP** 200 g 29
- ♥ **CHUCK FLAP BLACK ANGUS** 200 g (USA Creekstone farm) 30
- PICANHA PRIME ANGUS** (Amérique du Sud) 200 g 29
- ENTRECÔTE PRIME ANGUS** (Amérique du Sud) 300 g 39
- BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE** 180 g 25

À PARTAGER

SAUCISSON TRUFFÉ	12
JAMBON IBÉRIQUE	14
PLANCHE DE CHARCUTERIE	17
PLANCHE MIXTE	20



19
24
24



PLANCHE DÉGUSTATION

62€ ♥

120g CHUCK FLAP
120g ENTRECÔTE
120g FAUX FILET MATURÉ

MENU DÉJEUNER 24 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Une garniture et une sauce au choix

ENTRÉE DU JOUR
ŒUFS MAYONNAISE
ASSIETTE DE CHARCUTERIES

PLATS AVEC MENTION *



DESSERT DU MOMENT
TIRAMISU
2 BOULES DE GLACES

Menu disponible uniquement du mardi au vendredi midi, sauf jours fériés

MENU POUSSIN 13.50 €

Pour les enfants de moins de 10 ans

CHEESEBURGER
STEAK HACHÉ CHAROLAIS
POULET CROUSTILLANT
AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX
+ 1 BOULE DE GLACE



CAVE DE MATURATION : La maturation consiste à bonifier la viande avec le temps. Un affinage naturel de la viande développe des goûts concentrés, des arômes subtils et gagne en tendreté. Elle devient ainsi une viande d'exception.

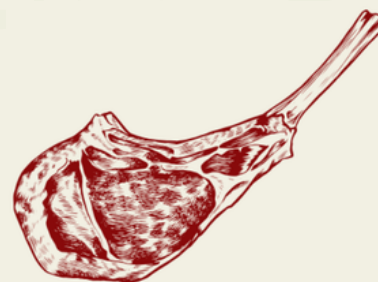
LES VIANDES MATURÉES

CÔTE DE BŒUF MATURÉE ABERDEEN IGP 1KG
CÔTE DE BŒUF MATURÉE NOIRE DE BALTIQUE 1KG

LES ARRIVAGES voir ardoise

ENTRECÔTE MATURÉE 300G

FAUX-FILET MATURÉ 250G



97

124

49

39



LES GARNITURES

FRITES MAISON, FRITES DE PATATE DOUCE +1€, PURÉE DE POMMES DE TERRE, POÊLÉE DE LÉGUMES, RIZ THAÏ, GRATIN DAUPHINOIS, SALADE MÉLANGÉE, MACARONI GRATINÉ, POMMES GRENAILLES À L'AIL
Garniture supplémentaire 5.50€



LES SAUCES

POIVRE, BÉARNAISE, ROQUEFORT, CHIMICHURRI, **Sauce supplémentaire 2.50 €**

LES DESSERTS

CHOU XL GARNI DE CRÈME GLACÉE VANILLE ET CHOCOLAT MAISON, AMANDE EFFILOCHÉE
BRIOCHE PERDUE ET CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ

TIRAMISU TRADITIONNEL

SKILLET COOKIE ET CRÈME GLACÉE VANILLE

BABA AU RHUM ET CRÈME FOUETTÉE

CHURROS SAUCE NOCCIOLATA

CHEESECAKE NEWYORKAIS COULIS DE FRUITS ROUGES ou CARAMEL

ASSIETTE DE FROMAGE

CAFÉ GOURMAND OU THÉ (supplément 2€)



9

9

9

9

12

9

9

11

11

UN ÉVÈNEMENT PRO, OU UNE FÊTE PRIVÉE À ORGANISER

MENU GROUPE : ENTRÉE / PLAT / DESSERT

N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS DEMANDES

The
CUT
GRILL