

Vertus

Restaurant à Viande

Menu Déjeuner de cette semaine

| | |
|--|------|
| Entrée + Plat ou Plat + Dessert | 19 € |
| Entrée + Plat + Dessert | 22 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Velouté Potimarron ou Salade du Chef• Faux-filet Normand• Mousse au Chocolat | |

À la Carte

Entrée

| | |
|---------------------------------------|------|
| Salade Verte du Jardin d'Annie Bertin | 9 € |
| Cèpes Poêlés | 12 € |
| Terrine de Foie Gras | 16 € |
| Jambon de Bœuf de Carsegal | 18 € |

Plat

| | |
|--|-------|
| Steak Tartare , Frites (PDI de Sébastien Cotreuil) | 19 € |
| Magret de Canard de Soizé, Purée | 26 € |
| Filet de Bœuf de Galice, 250g , Purée | 35 € |
| Faux-filet Normand mûré 40 jours, 300g, Frites | 36 € |
| Côte de Bœuf de Galice mûré 45 j, 1 kg, Frites (pour 2 pers) | 129 € |

"Le chef vous propose la meilleure cuisson pour chaque viande."

Fromage & Dessert

| | |
|-----------------|------|
| Fromages | 12 € |
| Dessert du jour | 9 € |

Menu Côte de Bœuf

3 Petites entrées + 1kg de Côte de bœuf, Frites (pour 2 pers) 100 €/p

Origine des viandes : France, Espagne ou Italie