



BIEN ÉLEVÉ viande de qualité
RESTAURANT

**Formule midi (en semaine) - 23 €*
Entrée + Plat du jour* ou Plat du jour* + dessert
(ou fromages + 2 €)**

**Menu Bien Élevé - 44€
A la carte: Entrée + plat + dessert
(ou fromages + 2 €)**

À GRIGNOTER

Labneh aux herbes, pignon de pin, oignons caramélisé - 9 €
Effiloché de basse côte de bœuf Angus, échalotes au vinaigre, condiment estragon et jus de viande - 9€
Gambas en persillade flambée au pastis, vinaigrette ponzu et sésame, condiment poivrons - 13€
Jambon Noir de Bigorre affiné 24 mois - 17 €

LES ENTRÉES - 13 €

Tartare de bœuf Angus, jaune d'œuf fermier, pickles de moutarde, condiment carotte, gorgonzola, carottes rôties
Crème de butternut, mousse de comté, huile de truffe, tuile de pain, graines de courge torréfiées
Maquereau mi-cuit grillé à la flamme, leche de tigre végétal, purée de panais, œuf de truite, pousse de coriandre (supp +2€)

LES PLATS - 25 €

Noix de Saint Jacques au barbecue, crème de barbes au combawa, purée de chou fleur/ tonka, chou fleur rôti et en pickles
Tartare de bœuf Angus, jaune d'œuf fermier, pickles de moutarde, condiment carotte, gorgonzola, carottes rôties + frites
La Pièce Bien Élevée du jour / 1 accompagnement et 1 sauce
Plat végétarien - 21 €: Blé façon risotto, pleurotes au barbecue, sauce vin jaune, pickles oignons rouge, parmesan

LES TRÈS BIEN ÉLEVÉES - VIANDES D'EXCEPTION (LISTE POUVANT EVOLUER)

À RETROUVER À L'ARDOISE, VENDUES AU POIDS

Côte de boeuf maturée sur place 40 jours: env 55 €/pers.
Faux-filet mûré sur place 40 jours: env 38 €/pers
Picanha: env 32 €/pers
Filet de rumsteck: env 34 €/pers
Filet de boeuf: env 40 €/pers

Nos pièces de boeuf sont de race Angus, en provenance directe de notre éleveur de la ferme de Châteauneuf
Etant détaillées sur place, les pièces sont en quantité limitée, n'hésitez pas à nous appeler pour en réserver

Les accompagnements

Frites à la graisse de boeuf
Légumes de saison
Pommes grenailles tièdes en vinaigrette, herbes fraîches
Accompagnement supplémentaire : 4 € (+12€ pour le siphon pdt)

Les sauces

Sauce au poivre
Jus de viande
Sauce béarnaise
Sauce chimichurri

FROMAGES - 12 € (+2 € AU MENU)

Assortiment de 3 fromages, et chutney

LES DESSERTS - 10 €

Riz au lait à la vanille de Madagascar, praliné cacahuète, orange, pate filo croustillante
Mousse chocolat fumée, crumble chocolat, glace fromage blanc, caramiel
Ganache vanille, marmelade kiwi, sorbet roquette, meringue, kiwi frais (+2€)

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS
OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

FERME DE CHÂTEAUNEUF, LA FERME DES PINS SYLVESTRES, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE,
POUJAURAN, FROMAGERIE MONBLEU, LUCOFISH PÊCHE DURABLE





BIEN ÉLEVÉ viande de qualité
RESTAURANT

Menu Saint-Valentin - 80€

LES ENTRÉES - 20 €

STARTERS

Tartare de faux-filet Angus, jaune d'œuf fermier, carottes plurielles, siphon gorgonzola truffé, condiment carotte / gingembre
Angus beef tartare, egg yolk, carrots, truffled gorgonzola cream

Crème de butternut, mousse de comté, tuile de pain, graines de courge torréfiées, truffe Melanosporum - végétarien
Butternut squash purée, Comté cheese mousse, roasted pumpkin seeds, Melanosporum truffle - vegetarian

Maquereau mi-cuit grillé à la flamme, leche de tigre végétal, purée de panais, pousse de coriandre, caviar Baeri Kaviari
Flame-grilled seared mackerel, vegetal leche de tigre, parsnip purée, coriander sprout, caviar

LES PLATS - 45 €

MAINS

Noix de Saint Jacques au barbecue, crème de barbes au combawa, purée de chou fleur/tonka, chou fleur rôti et en pickles
Barbecued scallops, cream of scallop purée with kaffir lime, cauliflower/tonka bean purée, roasted and pickled cauliflower

Tagliatelles fraîches à la crème de truffe, pesto de cresson, parmesan, truffe Melanosporum - végétarien
Fresh tagliatelle with truffle cream, cress pesto, parmesan cheese, Melanosporum truffle - vegetarian

Nos **viandes d'exception** de la **ferme de Chateauneuf**, pour 1 ou 2 personnes, servies avec accompagnements & sauces
Our Angus beef cuts, for 1 or 2 guests, coming with sides & sauces

Filet de boeuf - Chateaubriand

Faux-filet maturé 40 jours - 40-day dry-aged sirloin

Côte de boeuf maturée 40 jours - 40-day dry aged rib-eye (+15 € / personne)

Accompagnements : frites à la graisse de boeuf, légumes de saison, pommes de terre grenailles tièdes en vinaigrette
Sauces : béarnaise, poivre, jus de viande, chimichurri, périgourdine

FROMAGE - CHEESE

SUPPLÉMENT MENU - OFF MENU : 12€

Barisien à la truffe, chutney oignons, mesclun

LES DESSERTS - 15 €

DESSERTS

Riz au lait à la vanille de Madagascar, praliné cacahuète, orange, pâte filo croustillante
Rice pudding with Madagascar vanilla, peanut praline, orange, crispy filo pastry

Mousse chocolat fumée, crumble chocolat, glace fromage blanc, caramiel
Smoked chocolate mousse, chocolate crumble, cottage cheese ice cream, caramiel

Ganache vanille, marmelade kiwi, sorbet roquette, meringue, kiwi frais
Vanilla ganache, kiwi marmelade, fresh kiwi, arugula sorbet, meringue

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS
OU BIEN ÉLEVÉS EN FRANCE

FERME DE CHÂTEAUNEUF, LUCO FISH, LA FERME DES PINS SYLVESTRES, COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, POUJAURAN,
FROMAGERIE MONBLEU



@BIENELEVE_PARIS

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix TTC service compris