BIEN ÉLEVÉ viande de qualité RESTAURANT

Formule midi (en semaine) - 24 €*
Entrée + Plat du jour* ou Plat du jour* + dessert
(ou fromages + 2 €)

Menu Bien Élevé - 45 €
A la carte: Entrée + plat + dessert
(ou fromages + 2 €)

À GRIGNOTER

Labneh aux herbes, pignons de pin, oignons caramélisés - 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 moutarde, maïs au BBQ, coulis poivrons, condiment coriandre, tuile de pain
Feuilleté tomates bonbons & sarriette, pesto, crème aigrelette, huile basilic
Thonine de Méditerranée, haricots verts de Provence, cerises, gel balsamique, ail noir (supp +3€)

LES PLATS - 26 €

Maigre sauvage, fumet de poisson, œufs de truite, tomates bonbons au barbecue, caviar d'aubergines, basilic thaï
Tartare de bœuf Angus, jaune d'oeuf fermier, pickles moutarde, maïs au BBQ, coulis poivrons, condiment coriandre,tuile de pain
La Pièce Bien Élevée du jour / 1 accompagnement et 1 sauce
Plat végétarien - 23 €: Raviole ouverte, épinards, champignons, jaune d'œuf, comté, kasha soufflé, basilic, citron, bouillon corsé

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 maturé 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

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 €

Ganache noisette, abricots rôtis, gel tagète/citron, noisettes caramélisées, feuilletine
Mousse chocolat fumée, crumble chocolat, glace fromage blanc, caramiel
Marbré crème crue/confiture de fraises, pain de Gênes, glace poivre timut, tartare de fraises au combawa (+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

@BIENELEVE_PARIS

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix TTC service compris