BEEF'OR

Butcher's and Chef's

Entrées

Notre viande séchée artisanale de Wagyu WestHolme tranchée à la Berkel

24.-

Rillette de boeuf maturé et pain au levain

15.-

Escabeche de maquereau, pickles de légumes, crème double et râpé de citron noir

21.-

La salade

Laitue grillée, sérac fumé, noisettes du Piémont, Pickles d'oignons, sbrinz d'alpage, moutarde au piment d'Espelette

16.-

Tartare de légumes, mozzarella de buffala, sorbet tomate

18.-

Tartare de boeuf suisse, glace à la moelle et pain grillé, cèpes et jus de veau tranché

24.-

Carpaccio d'espadon Dry Age, duo de lentilles, jus aux agrumes et estragon

24.-

Entrées chaudes

Fregolla Sarda, riccota au citron, poutargue et bisque de homard au cognac

26.-

Ravioli maison au vacherin fribourgeois et vin blanc, navet, poire et gingembre

26.-

L'oeufs vaudois à 63,2 degrés, mousse de Mt d'Or, confit d'oignons au xérès et sarrasin

Le Meilleur du Boeuf

Nos bouchers sélectionnent avec soin les plus beaux morceaux afin de s'assurer de vous proposer le meilleur de ce que l'on peut attendre en termes de viande d'exception.

Nos chefs cuisinent au Josper, afin d'allier les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'une viande cuite au four.

Toutes nos viandes sont accompagnées de foccacia maison au levain, d'huile d'olive, de fleur de sel à l'ail noir et à la lie et de poivre.

Sélection Suisse rassis sur l'os

Simmental - Angus - Hérens

Une viande de caractère au persillade généreux, juteuse et aux arômes rustiques.

Filet 200 gr 39.-

Entrecôte 200 gr 38.-

Côte de boeuf d'environ 800 gr 15.-/100gr

Côte de veau d'environ 300 gr 54.

Sélection du monde

Royal Krowa (PL) - KO Beef (DK) - Sashi (FI)

Cette viande est caractérisée par son extrême tendreté. Sa maturation permet de dévoiler ses arômes exceptionnels et sa grande jutosité.

- Filet 180 gr 49.-

- Entrecôte 200 gr 48.-

- Côte de boeuf d'environ 800~gr 21.-/100~gr

Sélection West Holme Wagyu Australie MB 8/9+

Elevée avec passion dans les pâturages préservés du nord de l'Australie, afin de produire une viande au persillage de renom et offrir une saveur beurrée, riche et complexe.

Tomahawk d'environ 1.3 kg 32.-/100gr Picanha 200 gr 68.-

Chuck Tail flap 200 gr 85.-

Sélection Japonaise

Le Wagyu japonais est connue pour sa texture marbrée très tendre au gout persillé, faisant de lui l'une des viande les plus recherchées au monde.

- Wagyu A5 Bpm 10-11-12 150 gr 90.-
- Kobe A5 Bpm 10-11-12 150 gr 150.-
 - Kobe Burger 99.-

100 gr de Kobe japonaise en fines tranches , grand pain bao grillé, mayonnaise au sésame, soja et gingembre. Frites

Les plumes et Gibier

Pigeon laqué au vin cuit, figue et cognac 32.-

Rack de cerf au vinaigre de cassis 45.-

L'eau à la braise

Cabillaud mariné à la sauce Teriyaki et graines de sésame au wasabi 36.-

Bar de Corse grillé 41.-

Sauces et garnitures

Fond de veau au vin rouge 5.-

Mousse « béarnaise » 4.-

Sauce foie gras et porto 6.-

Mousse légère de pommes de terre 6.-

Frites Belges à la graisse de boeuf 7.-

Aubergine grillée et parmesan 9.-

Piments « Padron » à la braise 8.-

Crumble de potimarron « brulé », pamplemousse et graines 8.-

Oignons caramélisé, noix de pécan et xérès 8.-

Poireaux au four en vinaigrette au verjus 8.-

Fromages et desserts

Assiette de fromages affinés 21.-

Marrons, oranges et grand-marnier 15.-

Banane caramélisée au four, sablé breton et sabayon au rhum, passion et citron vert 13.-

Coupe « Danemark » 14.-

glace vanille, amandes caramélisées, crème mascarpone, chocolat noir de Grenade

L'olive 15.-

Caramel d'olive / pignons / glace mascarpone à l'huile d'olive / mousse au séré

Menu dégustation « Beef'Or »

Pour deux personnes

Tartare de boeuf suisse, glace à la moelle et pain grillée, cèpes et jus de veau tranché au xérès

Filet maturé à l'os 30 jours sélection Europe 200gr
Ryb eye premium suisse 200gr
Côte de veau CH/IT 300gr

3 garnitures à choix

240.- pour deux

Menu dégustation « Wagyu »

Pour deux personnes

Viande séchée maison de Wagyu Westholme 100gr

Picanha de Kobe 100 gr
Entrecôte de wagyu 200 gr
Picanha Westholme 200 gr
3 garnitures à choix
340.- pour deux

Suggestion du jour

(uniquement à midi du lundi au vendredi)

Salade du moment

-

Entrecôte parisienne suisse 200 gr Frites

Ou

Canard au miel et romarin 200 gr Mousseline de pomme de terre et courge à l'orange

29 .-

Bulles

Champagne Brut Tradition De Sousa			75 cl	14				
Prosecco «Extra dry»	Jaya		75 cl	10				
Rosé								
Oeil-de-Perdrix	Château d'Auvernier, NE	2022	75 cl	9				
Blancs								
Cl l								
Chasselas « le Coeur Lavaux »	Luc Massy		70cl	9				
Gewurztraminer orange	Cave du Vulpin, Villeneuve	2022	75cl	11				
Chardonnay Barrique	Domaine de Marcelin, La Côte	2021	75 cl	12				
Il Bianco, IGT Tiscane	Bosco Alle Vigne, Toscane	2021	75 cl	11				
Riesling Saar	Van Volxem	2021	75 cl	12				
Rouges								
Pinot Noir Champanel	Henri Cruchon, La Côte	2021	75 cl	11				
Le Merlaü	Domaine des Faverges, Saint-Saphorin	2020	75 cl	14				
Schnabel	Eva & Karl Schnabel, Autriche	2017	75 cl	15				
Sottociello Villages, Merlot	Adrien Stevens, Tessin	2022	75 cl	12				
181 in Purezza DOC Bolgheri	Bosco Alle Vigne, Toscane	2018	75 cl	14				
Mercuray « La Framboisière »	Monopole Faiveley	2020	75 cl	13				
	Liquoreux							
Porto Reserva tawny Reserva	Joana Roque do Vale		1dl	9				
Ximénez Spinola	José Antonio Zarzana	2022	1dl	11				
Pinot Gris/Gewurztraiminer	Bouvet-Jabloir	2021	1dl	15				

Minérales

San Pellegrino	50cl	6						
Eau filtré B-WTR	75cl	5						
Limonade Verum Bergamotto	20cl	5.5						
Limonade Venum Cedrata	20cl	5.5						
Limonade Venum Arancia Rossa	20cl	5.5						
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	6						
Thé blanc glacé à la menthes des alpes	33cl	7						
Ginger BEER	15cl	5						
Jus & Nectars:								
Abricot		25cl	7					
Poire	25cl	7						
Pomme	25cl	7						
Pomme framboise	25cl	7						
Fraise	25cl	7						
Tomate	25cl	7						
San bitter		1dl	5					
Sirop		25cl	4					
Apéritifs								
Martini Rouge/Martini blanc	15%	4cl	9					
Campari	25%	4cl	9					
Kir Vin blanc/Kir Royal		1dl	9/15					
Select Spritz/Hugo Spritz			16					
Suze	20%	4cl	9					
Vermouth Rouge/Blanc suisse Jsotta	17%	4cl	9					