

Entrer. Scanner. Déguster.

Simple comme bonjour.



Beef & co
Céder à la tentation



Nos Belles Pièces

Hors Menus et Formules



Côte de Bœuf Grillée Red Hereford

Environ 1kg100

Pommes Frites et Salade,
Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel
Temps de Cuisson environ 25 mn

60.00 € pour 2 personnes

Noix d'Entrecôte Grillée, Black Angus Irlandaise

Environ 400 gr

Pommes Frites et Salade
Sauce Poivre, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel

26.00 €

Carré d'Agneau Rôti, Jus au Thym

environ 400 g

Râpé de Pomme de Terre et Salade
Temps de Cuisson environ 20 mn

28.00 €

Cédez à la tentation..., découvrez nos menus ... →



Autour d'un Plat

Au choix dans la carte (hors boisson)

Entrée + Plat
27.50 €

ou

Plat + Dessert
26.00 €

Les Entrées

Carpaccio de Bœuf, Pistou, Copeaux de Parmesan et Méli-Mélo de Salade

Assiette de Saumon Cru Mariné à l'Aneth, Crème Citronnée

Gaspacho Avocat Concombre à la Menthe, Garniture Croquante

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne (12 Escargots + 3 €)

Terrine de Joue de Porcelet, Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne, et Méli-Mélo de Salade

Tartine de Pieds de Cochon au Comté AOP, Méli-mélo de Salade

Pain grillé, Pieds de Cochon désossés, Comté AOP, Lard

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

Assiette de Jambon Cru de Savoie et Melon

Salade Estivale « Façon César »

Salade, Poulet, Parmesan, Croûtons, Bacon, Tomate, Œuf Dur et Vinaigrette Crémée au Parmesan

Foie Gras de Canard Mi-cuit au Porto, Confiture d'Oignons au Vin Rouge et Pain Grillé (+4€)

Les Plats

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Onglet de Bœuf aux Echalotes, Râpés de Pommes de Terre et Salade

Carpaccio de Bœuf, Pistou et Copeaux de Parmesan, Frites et Salade

Tête et Langue de Veau aux Deux Sauces (Rémoulade et Vinaigrette), Pommes Vapeurs (+ 2 €)

Brochette de Filet de Poulet Mariné, Sauce Tzatziki, Râpés de Pommes de Terre et Salade (poulet mariné à la moutarde et aux herbes de Provence)

Tartare de Bœuf Haché et Préparé à la Commande en Cuisine, Frites et Salade

Dos de Cabillaud, Sauce Homardine, Julienne de Légumes et Purée de Pommes de Terre

Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Cocotte de Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde, Pommes Vapeurs (+2€)

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Riz Blanc

Noix de Saint-Jacques Rôties, Linguines aux Petits Légumes, Sauce Safrané (4+)

Souris d'Agneau Braisée au Thym Frais, Purée de Pommes de Terre

Les plats en gras dans cette carte correspondent au plat du moment

Menu Plaisir

Au choix dans la carte (hors boisson)

Entrée + Plat + Dessert

31.50 €



Les Grandes Salades en Plat

Salade de Chèvre

Salade, Feuillantine de Chèvre, Copeaux de Jambon Cru et Vinaigrette au Pistou

Salade César

Salade, Poulet, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Bacon, Tomate, Œuf Dur et Vinaigrette Crémée au Parmesan

Les Desserts

Assiette de Fromage et Salade : Comté, Roquefort et Coulommiers

Œufs à la Neige, Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar et Coulis de Caramel

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar

Chocosphère

Biscuit Cacao, Mousse et Sauce au Chocolat Noir, Cœur Croustillant Spéculos

Parfait Glacé à la Pistache, Tuiles aux Amandes

Clafoutis Griottes et Rhubarbe, Glace Vanille Intense

Baba Bouchon, Chantilly et Petit Verre de Rhum (+ 2€)

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison et Chantilly

Panacotta au Coulis de Fruits Rouges, Fruits Frais et Tuiles aux Amandes

Café Liégeois

Glace vanille, glace café, café expresso et chantilly caramel beurre salé

Coupe Glacée Fraises et Framboises Melba

Glace Vanille, fraises et framboises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly et Tuile aux Amandes

Coupe Glacée du Val de Metz

Sorbet mirabelle, mirabelles au sirop, eau de vie de mirabelle et chantilly

Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion
Accompagné de
Mignardises

8.00 € Hors Formule

Menu Enfant (- 12 ans) 9.50 €

L'ensemble des plats est servi en portion réduite et hors boisson

Pavé de Rumsteck ou **Bouchée à la Reine**

+ **Crème Glacée**

(vanille-fraise ou vanille-chocolat)



Entrée 9.80 €

(+4€ si non accompagnée d'un plat)

Plat 19.80 €

+ suppléments

Dessert 7.80 €

+ suppléments

Les Apéritifs...

Les Incontournables

Coupe de Champagne	12.5cl	9.50 €
Piscine de Rosé AOC	20 cl	8.40 €
Kir Maison (crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)	12 cl	4.60 €
Martini, Porto, Suze, Campari,	6 cl	5.00 €
Ricard	4 cl	5.00 €

Les Bières à la Pression

Stella Artois (blonde)	25 cl	3.60 €	50cl	6.00 €
Hoegaarden (blanche)	25 cl	4.80 €	50cl	8.80 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.60 €	50 cl	8.00 €

Les Bières en Bouteille

Heineken	33 cl	5.50 €
Desperados	33 cl	5.50 €

Les Cocktails

Cocktail Beef & Co : Grand Marnier, jus multifruit, champagne et grenadine	20 cl	8.50 €
Apérol Spritz : Apérol, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl	8.50 €
Martini Bianco Spritz : Martini Bianco, vin pétillant, eau gazeuse	20 cl	8.50 €
Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, jus de citron	20 cl	8.50 €
Téquila Sunrise : Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	20 cl	8.50 €
Cuba Libre : Rhum Brun, Coca Cola, citron	20 cl	8.50 €
Cocktail de Fruits sans Alcool : Jus multi-fruits, bitter, grenadine	25 cl	5.50 €

Les Sérieux

Jus de fruits :	20 cl	3.90 €
Orange, Tomate, Abricot, Ananas, Pomme, Pamplemousse		
Sodas :		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro,	33 cl	3.90 €
Perrier, Fanta Orange, Limonade	33 cl	3.90 €
Thé Glacé Pêche	20 cl	3.90 €
Schweppes Tonic	25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.90 €

Les Whiskys

	4 cl	
Johnnie Walker Red Label		6.50 €
Jack Daniel's		7.50 €
Cardhu Single Malt 12 ans d'Age Moelleux et Fruité		8.50 €
Knockando Single Malt 12 ans d'Age Délicat et Fruité		8.50 €
The Singleton Single Malt 12 ans d'Age Rond et Fruité		8.50 €
Caol Ila Single Malt 12 ans d'Age Moelleux et Tourbé		10.00 €
Talisker Single Malt Puissant et Epicé		10.00 €
Lagavulin Single Malt 16 ans d'Age Intense et Tourbé		14.00 €

Le Vin au Verre (15cl)

Blanc :	Côtes du Rhône AOC, E. Guigal	5.00 €
	Australien Chardonnay Sémillon, Maison Hardy's	6.00 €
	Bergerac AOC Moelleux, La Fleur de Mondésir	6.00 €
Rosé :	Lubéron AOC Eléphant Rose,	4.70 €
Rouge :	Pays d'Oc AOC Cuvée Marius, Maison Chapoutier	4.70 €
	Bordeaux AOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Maison Dourthe « Beau Mayne »	5.00 €
	Australien Syrah Cabernet Sauvignon, Maison Hardy's	6.00 €