La Vaqueria

De 13 h à 15 h.

A GRIGNOTER

Jambon 100% ibérique D.O. Guijuelo avec pain à la tomate ..... 34 €

Cecina de bœuf Black Angus et pain à la tomate ..... 30 €

Anchois de la mer Cantabrique et pain à la tomate (6 pcs) ..... 18 €

Croquettes de volaille maison (6 pcs) ..... 12 €

Terrine de foie gras avec truffe, gelée de Pedro Ximénez et Porto ..... 28 €

Salade Russe de gambas ..... 28 €

SOUPES

Gaspacho de pastèque et fraise avec glace au concombre ..... 18 €

Vichyssoise de poireau et asperges blanches avec glace au poireau ..... 20€

ENTRÉES FROIDES

Salade de carpaccio de canard avec fruits et légumes ..... 28 €

Salade Mer & Montagne aux légumes, cèpes, crevettes et jambon ibérique ..... 26 €

Tomates de saison, thon, oignon tendre et mayonnaise au basilic ..... 28 €

Salade de fromage de chèvre avec tomate et avocat, jus de basilic et menthe ..... 20 €

Tartare de langoustine et avocat, glace au basilic et citron vert ..... 32 €

ENTRÉES CHAUDES

Petits calmars sautés à la crème de boudin noir et purée de petits pois ..... 28 €

Aubergine rôtie à la sobrassada ..... 28 €

Gratin de Camembert avec pommes de terre et truffe d'été ..... 26 €

Œufs au plat bio "Andorra 1900", pommes de terre, champignons, jambon ibérique et truffe 30 €

PÂTES

Cannelloni géant de viande à la truffe d'été (veau, poulet et porc) ..... 26 €

Pappardelle (tagliatelles larges) à la crème de truffe, parmesan et truffe d'été 28 €

Tagliatelles fraîches aux gambas, asperges vertes et cèpes ..... 28 €

Macaroni gratinés à la Bolognaise ..... 18 €

RIZ

Riz de montagne (min. 2 pers. 20min) ..... 24 €/P

Riz à la marinière avec homard (min. 2 pers. 20min) ..... 30 €/P

FONDUES

Fondue Bourguignone de filet de bœuf, sauces variées et pommes frites (min. 2 pers.) 32 €/P

Fondue Savoyarde avec charcuteries ibériques et salade verte (min. 2 pers.) 28 €/P
75% Emmental, 10% Comté, 10% Tomme de Franche-Comté, 5% Beaufort

POISSONS

Tataki de thon, mayonnaise de ventrèche de thon et crème de poivron piquillo ..... 30 €

Filet de morue au gril, gratiné à l'ailloli doux et pomme rôties ..... 30 €

VIANDES

Canard Pékin en son jus avec purée de céleri-rave et mini légumes (2 pers) ..... 60 €

Epaule de chevreau sous vide et pommes rôties ..... 32 €

Tartare de bœuf et mayonnaise à la moutarde, roquette et parmesan ..... 24 €

Longe de Wagyu émincée avec son jus et purée de céleri-rave ..... 38 €

Steak haché de Wagyu sur gratin de pomme de terre et foie gras poêlé ..... 36 €

« Chuck Flap » au grill cuit dans son jus et mini pommes de terre rôties avec cèpes ..... 34 €

Filet de cerf à la braise sauce à la truffe d'été, crème de cacao et poire ..... 30 €

Lièvre à la Royale au foie gras, truffe et purée de pomme de terre ..... 30 €

VIANDES GRILLÉES

Filet de bœuf ..... 34 €

Entrecôte de bœuf Angus de Nebraska ..... 45 €

Côte de veau Angus "Tomahawk" (1,2 kg) ..... 85 €

Côtelettes d'agneau ..... 30 €

1 garniture au choix (viandes grillées) : *pommes frites, légumes sautés, gratin de pommes de terre ou salade.*

DESSERTS

Assortiment de fromages au lait cru ..... 16 €

Notre version de Tiramisu ..... 12 €

Traditionnelle crème catalane ..... 10 €

Cannelloni de mangue farci de fruit de la passion et sa glace ..... 12 €

Faux Ferrero Rocher de chocolat blanc farci de mangue et citriques ..... 14 €

Soufflé de pistache, cannelloni de vanille et glace à la noix de coco (15mn) ..... 14 €

Fondant tiède au chocolat noir, glace à la vanille et cannelloni de chocolat blanc (15mn) 14 €

Duo de chocolat noir et mangue au curry, glace à la noix de coco ..... 12 €

Toffee de cacao avec glace de café ..... 12 €

Demi-lune au caramel avec son écume, poire confite et glace au nougat ..... 14 €

Tarte Tatin et glace à la vanille ..... 12 €

Notre version de tarte au citron ..... 14 €

Sorbet au Gin Tonic avec fruits des bois et soupe à la menthe ..... 10 €

Notre sélection de fruits frais ..... 12 €

Toutes les informations présentes dans cette carte concernant les allergènes ont été livrées par nos fournisseurs. Toutefois, nous déclinons toute responsabilité en cas de contaminations croisées éventuelles durant la préparation dans notre établissement.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, merci d'en informer notre personnel. Merci.