

BEUF QUI RIT

RESTAURANT

Grignotage & Fantaisie



“Qui vole un bœuf est vachement musclé !”
Yvan Francis Le Louarn, dit Chaval



LE CANARD DU BEUF



AVIS DE RECHERCHE

Notre Bœuf a perdu son O ! Le voleur a été photographié mais n'a pas été identifié. Si vous avez été témoin de la scène ou si vous voyez cet individu, contactez-nous ! Récompense en viande de bœuf évidemment !

LE CONCEPT

Assistez à la cuisson au **feu de bois**, d'un éventail de **pièces de bœufs exceptionnelles** (premier choix) venues du monde entier.

Une invitation au voyage pour découvrir des saveurs inexplorées en dégustant l'excellence d'une viande maturée et affinée, accompagnée d'un verre de vin spécialement sélectionné pour vous.

Lors d'évènement, **soirées à thèmes et concerts** réguliers, nous vous proposons du grignotage en fantaisie avec nos planches à partager, vins au verre et cocktails.

Venez découvrir notre univers unique en Vendée.

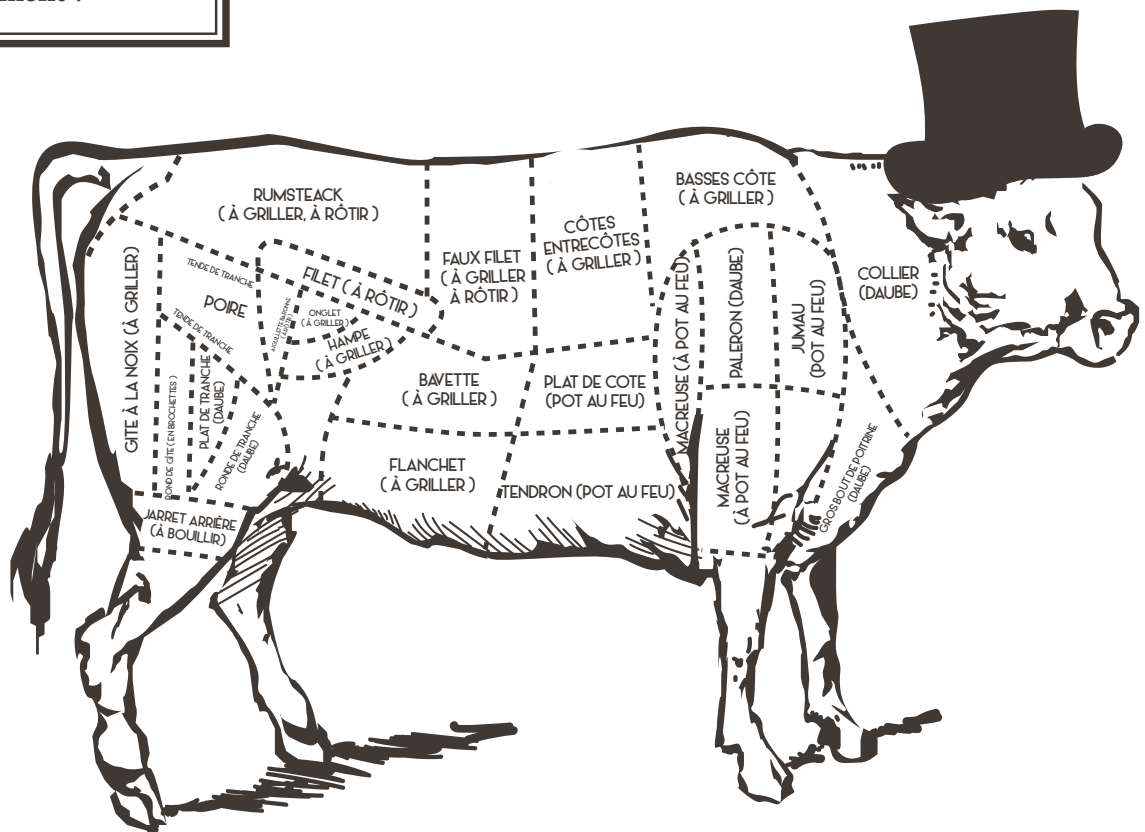
CAVE A VIANDES

A CHOISIR SUR L'ARDOISE

Nous vous invitons à découvrir notre cave de viandes sélectionnées et affinées par nos soins. Vous choisissez votre pièce de viande, nous la coupons, la pesons et grillons devant vous...

MATURATION

La maturation est idéale pour l'obtention d'une viande tendre et savoureuse, ceci n'est possible que sur une viande de très grande qualité. La maturation permet d'exprimer les saveurs les plus fines, certains y trouveront des goûts de noisette, d'autres des saveurs d'alpage...



NOS PLATS SONT
" FAIT MAISON "
ET ÉLABORÉS SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



MENU BEUF QUI RIT

ENTRÉE + PLAT	19,50 €
PLAT + DESSERT	19,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25,00 €

BEUF

Marinade de bœuf VBF et légumes croquants

...
Pavé de rumsteck VBF

...
Nougat glacé et son coulis d'abricot

FERME

Croustillant de chèvre chaud au miel et cranberries

...
Côte de Cochon Basque grillée de la ferme Abiotia

...
Brioche façon pain perdu

MAREE

Tartare de saumon au quinoa et aux herbes fraîches

...
Escalope de saumon au fenouil, à la plancha

...
Roulé au chocolat et framboises

FORMULE DU MIDI* *HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT	14,50 €
PLAT + DESSERT	14,50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19,00 €

ENTRÉE
du moment
OU
SALADE DE SAISON
(Pennes, filet de poulet, olives, basilic, tomates, salade roquette, mozzarella, pesto)

Le BŒUF
grillé UE
OU
MARÉE
du moment

Crème brûlée
OU
Dessert du jour
OU
Deux boules de glace OU sorbet aux choix

FOIE GRAS 13€00

DE CANARD FRANÇAIS

au Coteau du Layon, chutney d'abricot

LES SALADES PETITE - GRANDE 8,00 € - 13,00 €

SALADE CÉSAR

Salade Romaine, filet de poulet pané maison, anchois, croutons, parmesan, tomates cerises

SALADE FRAÎCHEUR VÉGÉTARIEN

Salades mélangées, suprêmes de pamplemousses, asperges vertes, mozzarella de Bufflonne, cœurs de palmiers, tomates cerises, mélange de graines

SALADE BQR

Fines tranches de bœuf cuites aux herbes, haricots verts, œuf dur, pommes grenailles vapeur, tomates cerises, salades mélangées, sauce ravigote

SALADE DE SAISON

Pennes, filet de poulet, olives, basilic, tomates, salade roquette, mozzarella, pesto, jambon de Parme

LES ENTREES 8,00 €

Antipastis

poivrons confit, courgettes et aubergines grillées, tomates, olives, roquette, pesto, anchois

Tartare de légumes et grosses crevettes

Tartare de saumon aux agrumes et aneth

Terrine des copains aux foies de volailles et piment d'Espelette accompagné de pain grillé

Tataki de bœuf VBF à la coriandre roquette, parmesan, légumes crus

Chiffonnade de jambon de Serrano

LE GRILLADIN

Côte de bœuf VBF pour 2 personnes env. 1kg ...	57,00 €
<i>viande juteuse et gouteuse, persillée</i>	
Entrecôte VBF 250gr	22,00 €
<i>saveur et tendreté avec un persillé inimitable</i>	
Ribbs de bœuf UE 350env. maturé 21 jours	28€00
<i>juteuse et gouteuse</i>	
Bavette d'ailoyau VBF 200gr env.	21€00
<i>maigre, filandreuse, petit goût de noisette</i>	
Onglet de bœuf UE	15€00
<i>finesse du grain, petit goût de noisette</i>	
Pavé de bœuf UE mariné barbecue 200gr	14€50
<i>gouteuse et tendre</i>	
Plumas de porc Ibérique	18,00 €
<i>grillé aux herbes de provence</i>	
Andouillette de Troyes AAAAA	13,00 €
Onglet de veau UE	14,00 €
Magret de canard FR	17,50 €

TARTARE 15€50 DE BOEUF VBF

PRÉPARÉ ET ACCOMPAGNÉ DE FRITES

TRADITIONNEL

oignons, câpres, persil, cornichons

CÉSAR

poêler aller retour

IBÉRIQUE

tomates confites, poivrons, chorizo, oignons rouges, piment d'Espelette

BQR

Chèvre frais, estragon, pommes, tomates confites, câpres, oignons, parmesan, œuf

CARPACCIO 14€00 DE BOEUF VBF

ENTRÉE : 8,50 €

PLAT : 14,00 €

pesto, feuilles de basilic fraîches, parmesan

OY ROUGE LIMOUSINE VBF (selon arrivage)

CÔTE DE BOEUF minimum 1 kg..... 90,00 €/kg

FAUX-FILET minimum 300 gr..... 30,00 €/300gr

FILET DE BOEUF environ 200 gr..... 29,00 €

EXCLUSIVITÉ
BEUF QUI RIT

LES ASSIETTES 18€00 GOURMANDES

LE BOEUF VBF

tartare, grillade, carpaccio

LE CANARD FR

foie gras, parmentier de canard, magret

18€00 1 PERSONNE 34€00 2 PERSONNES

ARDOISE DE DEGUSTATION

*1 personne 250gr ou 2 personnes 500gr
plumas de cochon, onglet de veau, onglet de bœuf,
magret de canard*

LE FOURNEAU

Burger Maison 15,50 €

oignons confits, lard, Cantal, bœuf VBF, salade

Burger Cochon 15€50

oignons confits, jambon de Bayonne, cochon gras du Pays Basque, Cantal, piment d'Espelette, salade

LE POISSONNIER

Seiches en persillade 15,00 €

Marée du moment 14,00 €

Sauces en accompagnement au choix - sauce supplémentaire 1€ : béarnaise, barbecue, échalotes au vin rouge, Sainte-Maure de Touraine, poivre vert, Roquefort.

Une garniture au choix - garniture supplémentaire 2€ : frites, haricots verts, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, gratin dauphinois, légumes du jour.

LES GOURMANDISES

7€

Sélections de fromages affinés, salade de saisons (sup +2€)

Tiramisu à ma façon aux abricots

Feuilleté aux fraises et à la vanille

Mousse au chocolat noir « Tanzanie » éclats de caramel et son coulant chaud

Ananas rôti aux épices, sorbet coco, sponge cake aux épices

Crème brûlée flambée caramel

Carpaccio de fruits de saison, au gingembre et citronnelle, sorbet citron vert

Brioche façon pain perdu glace à la crème d'Isigny

4 GOURMANDISES
ACCOMPAGNÉES D'UN EXPRESSO



GLACES ARTISANALES

DAME BLANCHE 7,00 €

2 boules de vanille Madagascar, chocolat chaud, chantilly

KFÉ LIÉGEOIS 7€00

2 boules de glace café, arrosées d'un expresso, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7€00

2 boules de glace chocolat, arrosées d'une sauce chocolat, chantilly

PINACOLADA 7€00

Sorbet ananas, glace noix de coco, pipette de rhum, chantilly

COLONEL 7€50

Sorbet citron et citron vert arrosé de vodka

DAME ROUGE 7€50

Sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, fruits frais et coulis, tuile aux amandes, chantilly

GLACE - SORBET



1 boule

2 €

2 boules

4 €

3 boules

6 €

JUSQU'À
12 ANS

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON ET SURPRISE

9€

Steak Haché VBF

ou

Crispy de poulet

ou

Poisson

Purée ou frites ou légumes

Glace Surprise ou Mousse au chocolat

Verre de sirop à l'eau



Retrouvez notre actualité sur RESTAURANT-BEUF-QUI-RIT.FR
et sur Facebook Restaurant Beuf Qui Rit