

LES ENTRÉES

8€00

Eufs pochés Fermiers Label Rouge, aux asperges vertes, sauce poulette et parmesan

Saumon mariné au citron vert et agrumes à l'huile d'olive

Tataki de bœuf VBF aux graines de sésame

Tartare de tomates anciennes, mozzarella di Bufala, au vinaigre balsamique

Terrine des copains aux foies de volaille et piment d'Espelette accompagnée de pain grillé

Foie Gras 13€80
de canard Français
au Coteaux du Layon
et pains toastés

LES SALADES

10€00

SALADE D'ÉTÉ

Salade laitue, jambon blanc aux truffes, olives noires, pignons de pin, concombre, parmesan, tomates confites

SALADE FRIVOLE

Lardons, gésiers de volaille, haricots verts, pignons de pin, tomates confites, magrets fumés, foie gras de canard, salades mélangées

LES TARTARES 15€50

DE BOEUF CHAROLAIS VBF

préparés et accompagnés de frites maison

TRADITIONNEL

Oignons, câpres, persil, cornichons

CÉSAR

Poêlé aller-retour

SPÉCIAL

Chèvre, tomates confites, câpres, oignons, estragon

ITALIEN

Tomates confites, pignons de pin, oignons rouges, pesto, parmesan

LE CARPACCIO

DE BOEUF CHAROLAIS VBF

servi avec l'accompagnement de votre choix

EN ENTRÉE
1 ASSIETTE
8€00

EN PLAT
2 ASSIETTES
15€00

CLASSIQUE

Pesto, feuilles de basilic fraîches, parmesan

BERGER

Mousse de chèvre, pesto, noix

LE POISSONNIER

SEICHE À LA PLANCHA 17€00

À l'Espagnole et chorizo

MARÉE DU MOMENT 14€00

LES BURGERS

BURGER MAISON 15€50

Oignons confits, lard, Cantal, bœuf VBF, salade, tomates, bun multicéréales

BURGER BASQUE 16€50

Oignons confits, jambon de Serrano, cochon basque croustillant, tomate, poivrons, salade, bun multicéréales

BURGER VÉGÉTARIEN 12€00

Oignons confits, chèvre, champignons, tomate, salade, pesto, bun multicéréales

Les Assiettes Gourmandes

Nos spécialités
du Beuf Qui Rit

LE BŒUF VBF
CHAROLAIS 18€00

Tartare, grillade, carpaccio

Ardoise de
dégustation

Pluma de porc Ibérique, onglet de bœuf UE,
Porc basque, magret de canard FR

1 pers.
250gr
21€00

2 pers.
500gr
38€00

LE GRILLADIN

CÔTE DE BŒUF VBF pour 2 personnes env. 1kg 57€00

Viande juteuse et savoureuse, finement persillée

ENTRECÔTE VBF 280gr 22€00

Saveur, tendreté et persillé inimitable

FAUX-FILET DE BŒUF PERSILLÉ VBF 20€00

Viande maigre et tendre

FILET DE BŒUF VBF 180gr 28€00

Goûteux et maigre

ONGLET DE BŒUF UE 14€50

Finesse du grain, petit goût de noisette

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 20€00

Grillée aux herbes de Provence

ANDOUILLETTE AAAAA 13€00

MAGRET DE CANARD FR 17€80

CÔTE DE COCHON BASQUE 17€00

Grillée au beurre basque

SAUCE EN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

béarnaise, barbecue, beurre Maître d'hôtel, poivre vert, Roquefort

Sauce supplémentaire 1€

UNE GARNITURE AU CHOIX :

frites, haricots verts, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, gratin dauphinois, ratatouille

Garniture supplémentaire 3€

CARPACCIO DE TRUFFES 3€

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de truffes marinées à l'huile d'olive vierge.

Les Gourmandises

7€00

Sélection de fromages affinés,
salade de saison (sup. +2€)

Verrine aux Pêches à la mascarpone et
fraise Tagada

Tiramisu aux fraises et menthe

Pavlova chantilly vanille, fruits rouges

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

Nougat glacé et fruits du verger

Crème brûlée flambée caramel

Le Marchand de glaces est passé

Glaces
Artisanales

DAME BLANCHE 7€00

2 boules vanille de Madagascar, chocolat chaud, chantilly

KFÉ LIÉGEOIS 7€00

2 boules café, arrosées d'un espresso, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7€00

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

PINACOLADA 7€60

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

COLONEL 7€60

Sorbet citron et sorbet citron vert arrosés de vodka

DAME ROUGE 7€80

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

FORMULE DU MIDI*

Voir ardoise

ENTRÉE + PLAT 14€90

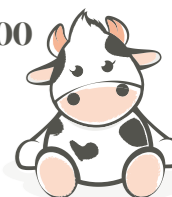
PLAT + DESSERT 14€90

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT** 19€00

*Hors jours fériés

Menu Enfant

9€00



jusqu'à 12 ans

Steak Haché **ou** Crispy de poulet
ou Poisson **ou** Burger
avec purée, ou frites, ou légumes

Glace Surprise
ou Mousse au chocolat

Verre de sirop à l'eau



Café Gourmand

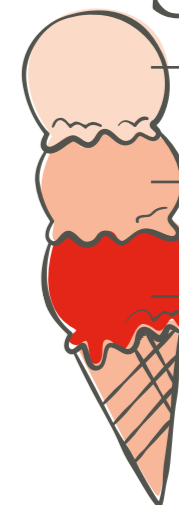
3 gourmandises
accompagnées d'une boisson chaude

GLACE, SORBET

3 BOULES 6€50

2 BOULES 4€50

1 BOULE 2€50



MENU BEUF QUI RIT

ENTRÉE

Eufs pochés Fermiers Label Rouge
aux asperges vertes, sauce poulette
et parmesan

Saumon mariné au citron vert
et agrumes à l'huile d'olive

Tataki de bœuf VBF aux graines de sésame

ENTRÉE + PLAT 21€50

PLAT + DESSERT 21€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 26€50

PLAT

Brochette d'onglet de bœuf UE

Escalope de saumon à la plancha
sauce vierge, compotée de tomates au basilic

Emincé de magret de canard FR

DESSERT

Mousse au chocolat noir
« Tanzanie » éclats de caramel

Tiramisu aux fraises et menthe

Nougat glacé
au coulis de fruits rouges

Nos plats sont "fait maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts. PRIX NETS / SERVICE COMPRIS