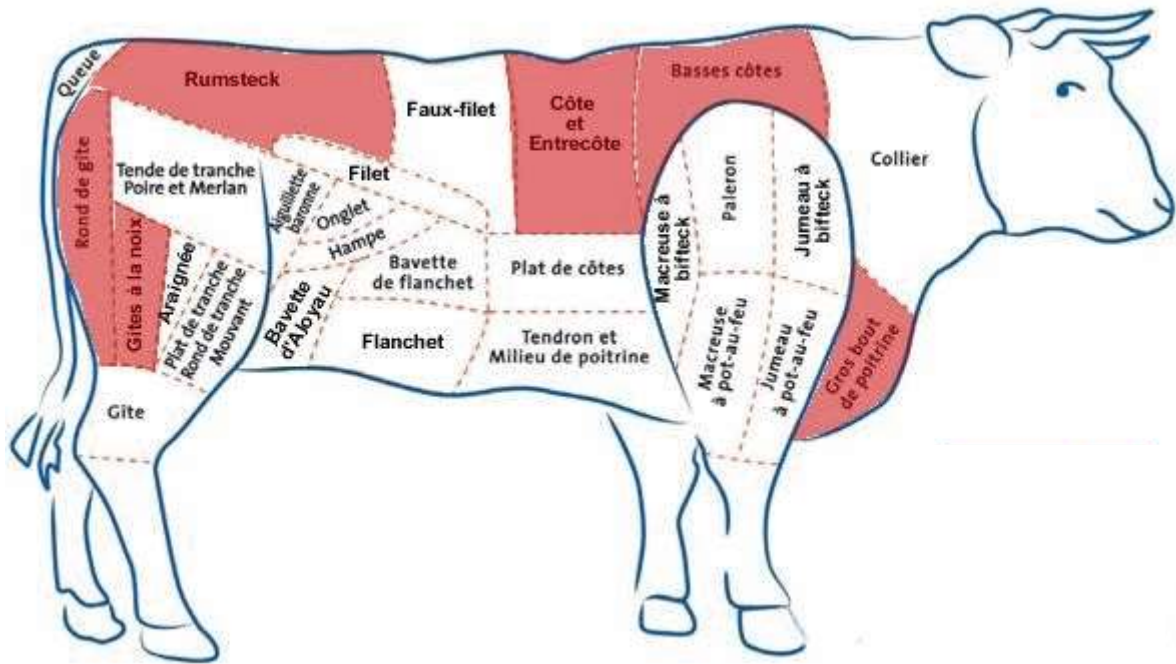


# Au Bœuf Rouge



Notre viande de Bœuf est de race limousine 100 % suisse et vient de la boucherie Miège à Coppet.

Avant de nous être livrée, notre artisan boucher se charge de la faire rassir sur os entre 3 et 4 semaines.

Dans notre restaurant nous vous servons principalement les côtes, le rumsteck, les entrecôtes et le filet.

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

## **Le menu « Printanier »**

**- 60 CHF -**

---

L'œuf parfait, duo d'asperges et écrevisses

**OU**

Carpaccio de bœuf, sauce au raifort, figes

\*\*\*

Tartare de bœuf fumé, pain toasté à l'ail et frites

**OU**

Filets de perches, mousseline de petits pois et citron vert,  
émulsion au beurre citronné, frites et légumes

\*\*\*

Assortiment de trois petites douceurs, café, thé au choix

**OU**

Moelleux au chocolat 72 % et mini piña colada

## **Le menu « Epicurien »**

**- 52 CHF -**

---

Os à moelle rôti, petit mesclun et coulis d'artichaut

**OU**

Escargots sauce vigneronne, espuma au persil

\*\*\*

Risotto aux asperges et morilles, écumes des sous-bois

**OU**

Jambonnettes de volaille cuisson basse température, lentilles,  
brunoise de légumes, sauce aux morilles

\*\*\*

Trio d'agrumes au sorbet Yuzu, confit au citron et orange,  
liqueur de mandarine et prosecco, fleur de Sichuan

**OU**

Crumble aux pommes et glace vanille

## Qu'est-ce que la viande rassie ?

Une bonne viande maturée commence tout d'abord par un bon boucher ! Il la fait vieillir quelques jours en chambre froide pour la rendre plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse. La carcasse du bœuf vieillit donc jusqu'à 4 semaines dans une atmosphère entre 0.5 et 2°C.

Cette maturation est réservée à quelques pièces d'exceptions, l'entrecôte en première position.

Pendant ce processus, la viande sèche lentement et perd toute humidité inutile, les fibres se raidissent, le gras durcit et on obtient une croûte protectrice. C'est ce qui va permettre à la viande de ne pas rétrécir à la cuisson, et son gras va fondre dans le muscle, ce qui donne une viande extrêmement tendre et fondante.



Pour bien commencer...

## Les entrées du Bœuf Rouge

### *Il n'a pas fait de vieux os*

Os à moelle rôti

Petit mesclun et coulis d'artichaut

14 CHF

### *Grandes dames somptueuses*

L'œuf parfait et duo d'asperges

Ecrevisses de la Vallée de Joux

18 CHF

### *Le festin des ruminants*

Salade verte et mélange de graines

10 CHF

### *Fallait courir plus vite*

Escargots sauce vigneronne

Espuma au persil

16 CHF

### *Pilier fermier*

Carpaccio de bœuf

Sauce au raifort, figues

17 CHF

*Provenances : Perches : Estonie / Bison : Suisse / Bœuf : Suisse / Escargots : Bourgogne / Volaille : Suisse / Ecrivisses : Suisse*

*Nos prix sont entendus avec taxes et service compris*

Pour ne pas s'arrêter en si bon chemin

## Le Plat principal

### **Nos amis les enfants**

Pièce de viande ou fish and chips

Frites et légumes

19 CHF

### **Brouette du jardin**

Risotto aux asperges et morilles

Ecumes des sous-bois

27 CHF

### **Far west**

Cheeseburger de bison, aioli au gruyère

Bacon glacé au sirop d'érable, frites

28 CHF

*Notre pain est préparé spécialement pour nous par la boulangerie Joly à Gland. La viande provient de l'élevage de bisons à Colley-Bossy.*

### **Délice du pêcheur**

Filets de perches, mousseline de petits pois et

citron vert, émulsion au beurre citronné

Frites et légumes de saison

29 CHF

*Provenances : Perches : Estonie / Bison : Suisse / Bœuf : Suisse / Escargots : Bourgogne / Volaille : Suisse / Ecrivisses : Suisse*

*Nos prix sont entendus avec taxes et service compris*

### **Hymne de la ferme**

La pièce du boucher et légumes de saison

Pommes de terre nouvelles rôties 37 à 42 CHF

*Notre viande est accompagnée d'un fond et d'un beurre Maître de chai qui sont tous les deux faits maison.*

### **Guiboles de la mère cot-cot**

Jambonnettes de volaille cuisson basse température

Lentilles vertes du Puy, brunoise de légumes

Sauce aux morilles 26 CHF

### **Délice des carnivores**

Tartare de bœuf

fumé aux écorces de pommiers

Frites et pain toasté à l'ail 32 CHF

*Notre tartare est fraîchement coupé à la main minute, il faut compter 15 minutes d'attente environ.*

## Pour finir en beauté

### Dessert

#### Plus je sens, plus je suis bon

Assortiment de fromages 14 CHF

*Tous nos fromages sont fournis par Jacques Duttweiler, célèbre affineur vaudois (dont le fameux gruyère Caramel vieux - Brevet CH)*

#### Mi-Chaud-Mi-Froid

Crumble aux pommes et glace vanille 15 CHF

*De la terre, des fleurs, des cailloux...Il trompe bien son monde*

#### Le café gourmand

Assortiment de trois petites douceurs

Café, thé au choix 16 CHF

#### Saveur électrique

Trio d'agrumes au sorbet Yuzu

Confit citron-orange

Liqueur de mandarine et prosecco

Fleur de Sichuan 14 CHF

*Tout commence par un léger pétilllement sur la langue, puis un effet électrique suivi d'une acidité persistante*

#### Si je coule, je suis bon !

Moelleux au chocolat et sa mini piña colada 15 CHF

*Notre moelleux est fait maison avec du chocolat à 72%*