

# Les pierrades, fondues bourguignonnes et carpaccios

Disponible toute l'année, excepté en Décembre

## Pierrades

172 - Plateau pierrade\*\* : bœuf, veau, poulet, canard, lard salé sur demande - 250gr par personne **8,50 €/personne**

185 - Plateau plancha, minis pavés marinés\*\* : bœuf à l'échalote, veau au piment d'Espelette, canard miel/figue ou miel pain d'épices selon disponibilité, filet de porc aux herbes\* - 250gr par personne **9,50 €/personne**

\*Possibilité de remplacer l'une des viandes par du filet de poulet mariné citron-romarin.

## Fondues

119 - Fondue de bœuf **34,00 €/kg**

173 - Fondue N°1 : bœuf, veau\*\* **9,50 €/personne**  
250gr par personne

174 - Fondue N°2 : bœuf, poulet, canard, filet mignon de porc\*\* **9,50 €/personne**  
250gr par personne

272 - Fondue de veau N°1 : filet de veau **55,00 €/kg**

273 - Fondue de veau N°2 : cœur de quasi, cœur de noix **42,00 €/kg**

489 - Fondue de porc : filet mignon de porc **28,00 €/kg**  
250gr par personne

## Tartares

191 - Tartare de bœuf, viande hachée **26,00 €/kg**  
(-5% matière grasse)

170 - Tartare de bœuf, coupé au couteau **36,00 €/kg**

234 - Tartare de veau, coupé au couteau **38,00 €/kg**

335 - Tartare d'agneau, coupé au couteau **44,00 €/kg**

Supplément : possibilité d'assaisonnement à la demande **3,00€/kg**  
(Assaisonnement unique : moutarde, cornichons, vinaigre, origan, persil plat, sel, poivre, huile d'olive à l'ail, jus de citron et câpres)

## Carpaccios

171 - Carpaccio de bœuf **36,00 €/kg**  
(viande de bœuf non assaisonnée)

235 - Carpaccio de veau **38,00 €/kg**  
(viande de veau non assaisonnée)

184 Carpaccio de bœuf façon l'Héritage **38,00 €/kg**  
(assaisonnement : origan, herbes de Provence, persil frais, jus de citron, huile d'olive à l'ail, parmesan, sel et poivre)

281 - Carpaccio de veau façon l'Héritage **42,00 €/kg**  
(assaisonnement : thym, basilic frais, concassé de tomates confites, jus de citron, huile d'olive à l'ail, parmesan, sel et poivre)

Tartares et carpaccios, portion conseillée : 100 à 150gr pour une entrée et 200 à 250gr pour un plat

\*\*Toutes les formules sont à commander un jour à l'avance à partir de 3 personnes.