

CARTE BLANCHE

R E S T A U R A N T



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

PRÉSENTATION

Carte Blanche est un restaurant de viandes maturées où les côtes de boeuf sont nos pièces maîtresses et incontournables. Nous vous proposons une cuisine alliant tradition et modernité. Nous voulons être une référence pour tous les amateurs de viandes. Nous sommes là pour vous conseiller entre nos races françaises, internationales et d'exceptions. Maintenant c'est à vous de jouer !

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20€90

Uniquement le midi du Mercredi au Samedi

CHARCUTERIES

Pour l'apéro on se fait une assiette de charcute...?!!

- Assiette de PATA NEGRA
26,00€ / 100gr
- Assiette de SECRETO
24,00€ / 100gr
- Assiette du moment
20,00€ / 100gr
- Assiette de CECINA DE LEON
19,00€ / 100gr
- Assiette de JAMBON DE PARME 18 MOIS
12,00€ / 100gr
- Assiette de COPPA
10,00€ / 100gr
- Assiette dégustation
49,00€ / 300gr

● Gluten

● Poissons

● Soja

● Fruits à coque

● Moutarde

● Lupin

● Œufs

● Arachides

● Lait

● Céleri

● Graines de sésame

● Mollusques

● Anhydrides sulfureux

ENTRÉES

- ● • Oeuf parfait, crème de saison, chips de Coppa & Parmigiano Reggiano 11,00€
- ● ● • Tartare de Boeuf GALICE à l'Italienne 16,00€
- ● ● ● • Tataki de Boeuf GALICE 17,00€
- ● ● ● ● • Carpaccio de Bœuf WAGYU 18,00€
- ● • Foie gras mariné au Loupiac & Cognac, Chutney du moment et brioche toastée 19,00€
- ● ● ● • Tataki de Thon, sauce Tiradito à la Truffe noire et Légumes Japonais 20,00€

VIANDES INDIVIDUELLES

- ● ● • Burger GALICE 200gr by Carte Blanche / Pommes de terre Rattes rôties 20,00€
*uniquement en semaine
- ● ● • Tartare de Boeuf GALICE 180gr à l'Italienne / Pommes de terre Rattes rôties 25,00€
 - Onglet de Boeuf ANGUS 250gr / Purée By Carte Blanche 26,00€
- ● ● ● • Rib's de Boeuf ANGUS / Pommes de terre Rattes rôties 32,00€
- ● ● ● • Tataki de Boeuf GALICE 250gr / Pommes de terre Rattes rôties 35,00€
 - Pièce de viande du moment +/- 400g / Purée By Carte Blanche
*voir responsable
 - Entrecôte de Boeuf ANGUS 300gr / Purée By Carte Blanche 35,00€
 - Filet de Boeuf SIMMENTAL 250gr façon Rossini / Purée By Carte Blanche 39,00€
(escalope de Foie gras poêlée)
- • Fondue CHABU CHABU, dégustation WAGYU & Légumes japonais 300gr 150,00€
- Assiette dégustation de Boeuf WAGYU 500gr 150,00€
- Côte de Bœuf GALICE 1Kg 100,00€

Nos Viandes d'Exception

- Bavette WAGYU grade 4/5 45,00€
- Faux-Filet WAGYU grade 6/7 55,00€
- Faux-Filet WAGYU KAGOSHIMA grade 10+
50,00€ les 100gr
- Entrecôte WAGYU NAKAYAMA grade 10+
75,00€ les 100gr
- Entrecôte WAGYU KOBE BEEF grade 10+
100,00€ les 100gr

- Gluten
- Cœufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux


VIANDES À PARTAGER

- Tomahawk WAGYU grade 8/9
260,00€/Kg
- Côte de Boeuf SHORTHORN
140,00€/Kg
- Côte de Boeuf KØD BEEF JERSEY
130,00€/Kg
- Côte de Boeuf du MOMENT
125,00€/Kg
- Côte de Boeuf CASINA
125,00€/Kg
- Côte de Boeuf RUBIA GALLEGA
120,00€/Kg
- Côte de Boeuf BLACK PEARL
120,00€/Kg
- Côte de Boeuf SALERS
115,00€/Kg
- Côte de Boeuf NORMANDE
100,00€/Kg

Toutes nos côtes de Boeuf sont accompagnées de Pommes de terre Rattes rôties au beurre et d'un jus réduit.

POISSONS

On sait aussi cuisiner autre chose que de la viande !

-  Poisson du moment et garniture de saison
29,00€


- Gluten
- CŒufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade 3€
- Riz Pilaf 4€
- Os à moelle 6€
- Légume glacé du moment 5€
-  • Purée By Carte Blanche truffée 6€
-  • Tortellini truffés 6€

SAUCES

Vous voulez autre chose que le jus réduit alors choisissez...

- Sauce à l'Échalote 3€
- Sauce au Poivre vert de Madagascar 3€
- Jus réduit truffé 4€
-  • Sauce forestière 4€

FROMAGES

Sélection faite par nos fromagers de la maison "Fromages de France" !

- Assiette de fromages 10,00€

DESSERTS

Vous souhaitez terminer par une note sucrée ?

- Crème Brûlée à la Vanille bourbon 7,50€
- Coupe de glaces gourmande 9,00€
- « OUPS ! On a fait tomber la Tarte Citron meringuée » 9,50€
- Dessert Alcoolisé 9,50€ (Irish coffee-Colonnel-Mirabelle-Chartreuse)
- Café Gourmand 10,00€
- Mousse au Chocolat & Fruits de saison 12,00€
- Baba au Rhum traditionnel 12,00€
- Moelleux au Chocolat noir & CBD, crème Bailey's et glace à la Vanille 19,00€
- Shooter By Carte Blanche 4,00€

Vous ne voulez pas en rester là ?
Demander la carte des digestifs à notre équipe !

- Gluten
- Poissons
- Soja
- Fruits à coque
- Moutarde
- Lupin
- Œufs
- Arachides
- Lait
- Céleri
- Graines de sésame
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux