

CARTE BLANCHE

RESTAURANT



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 DU JOUR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19€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 de CULATELLO DI ZIBELLO
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 ● Œufs
● Poissons ● Arachides

● Soja ● Lait

● Fruits à coque ● Céleri

● Anhydrides sulfureux

ENTRÉES

- ● Oeuf mollet, crème de Parmigiano Reggiano, chips de Jambon de Parme 9,50€
- ● ● ● Tatakis de Boeuf ARGENTINE 15,00€
- ● ● ● ● ● ● ● ● ● Carpaccio de Boeuf WAGYU 18,00€
- ● ● ● ● ● ● ● ● ● Tatakis de Thon, sauce Tiradito à la Truffe noire et Légumes Japonais 20,00€
- ● ● ● ● ● ● ● ● ● Gravlax de Saumon à l'Apérol, Poivre de Sichuan, Crème d'Orange et Caviar STURIA 22,00€

● Moutarde ● Graines de sésame

● Lupin ● Mollusques

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 HEREFORD 250gr / Purée By Carte Blanche 26,00€
- Tataki de Boeuf ARGENTINE 220gr / Pommes de terre Rattes rôties 30,00€
- Rib's de Boeuf ANGUS 550gr / Pommes de terre Rattes rôties 32,00€
- Faux-Filet du moment +/- 400g / Purée By Carte Blanche
*voir responsable
- Entrecôte de Boeuf ANGUS 250gr / Purée By Carte Blanche 35,00€
- Carpaccio de Boeuf WAGYU 200gr / Pommes de terre Rattes rôties 36,00€
- Filet de Boeuf SIMMENTAL 220gr façon Rossini / Purée By Carte Blanche 38,00€
(escalope de Foie gras poêlée)
- Assiette dégustation de Boeuf 1Kg 75,00€
- Côte de Boeuf GALICE 1Kg 95,00€

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 KUROMAME grade 10+
69,00€ les 100gr
- Entrecôte WAGYU NAKAYAMA grade 10+
75,00€ les 100gr
- Entrecôte WAGYU KOBE BEEF grade 10+
100,00€ les 100gr

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

• Anhydrides sulfureux

VIANDES À PARTAGER

- Tomahawk WAGYU grade 8/9
260,00€/Kg
- Côte de Boeuf SHORTHORN
130,00€/Kg
- Côte de Boeuf CASINA
125,00€/Kg
- Côte de Boeuf RUBIA GALLEGA
120,00€/Kg
- Côte de Boeuf BLACK PEARL
115,00€/Kg
- Côte de Boeuf KOD BEEF JERSEY
115,00€/Kg
- Côte de Boeuf SALERS
110,00€/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 !

- Spaghetti fraîches crémees au Parmigiano Reggiano, Saint-Jacques rôties, Caviar STURIA et chips de Jambon de Parme
39,00€

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

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade 3€
- Os à moelle 5€
- Minis légumes de saison glacés 5€
- Purée By Carte Blanche truffée 5€
- Tortellini truffés 5€

SAUCES

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

- Sauce à l'Échalote 2€
- Sauce au Poivre vert de Madagascar 3€
- Jus réduit truffé 4€
- Sauce du moment aux Morilles 4€

FROMAGES

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

- Assiette de fromages 9,50€

DESSERTS

Vous souhaitez terminer par une note sucrée ?

- Crème Brûlée à la Vanille bourbon 7,50€
- Panna Cotta à la Vanille bourbon et coulis de Fruits rouges 8,00€
- Tartelette du moment 10,50€
- « OUPS ! On a fait tomber la Tarte Citron meringuée » 9,50€
- Dessert Alcoolisé (Irish coffee-Colonel-Mirabelle) 9,50€
- Café Gourmand 10,00€
- Baba au Rhum traditionnel 12,00€
- Moelleux au Chocolat noir Guanaja Valrhona, crème Bailey's et glace à la Vanille 12,00€
- Shooter By Carte Blanche 4,00€

Vous ne voulez pas en rester là ?

Demander la carte des digestifs à notre équipe !

• Gluten
• Œufs

• Poissons
• Arachides

• Soja
• Lait

• Fruits à coque
• Céleri

• Moutarde
• Graines de sésame

• Lupin
• Mollusques

• Anhydrides sulfureux