



# BLACK ANGUS

— STEAKHOUSE —

## Les entrées

- Entrées du jour 6.00€
- Œuf Label rouge parfait, sauce meurette 8.00€
- Salade de chèvre chaud au miel 8.00€
- Velouté de cucurbitacées, éclats de châtaignes, écume de cardamone  8.00€

## Les plats

- Pavé de veau du Tarn et Garonne sauté au beurre frais, Risotto aux Champignons de saison, jus à la truffe d'hiver 18.00€
- Le véritable Cassoulet de Toulouse servi avec son Mesclun de salade 20.00€
- Pêche du jour, Purée de topinambour, Wok de légumes au soja, Ecume aux saveurs d'Asie 17.00€
- Wok de légumes au soja  11.50€

# BLACK ANGUS

— S T E A K H O U S E —

## Les viandes

- L'Entrecôte « Angus » - 250 gr. 28.00€
- Le Rumsteak « Angus » - 250 gr. 26.00€
- Le Tartare de bœuf « Angus » taillé au couteau - 200gr. 22.00€
- La Pièce du boucher « race à viande » - 250 gr. 21.00€
- Le Magret de canard IGP du sud-ouest - 300 gr. 19.00€
- La Bavette « race à viande » - 250 gr 18.00€

*Les viandes sont servies avec un assortiment de salade, des tomates cuites au four et des potatoes « maison ».*

*L'entrecôte, le rumsteak et le tartare sont en provenance du Royaume Uni.  
La pièce du boucher, le veau, la bavette et le canard sont en provenance de France.*

## Les desserts

- L'assiette de trois fromages affinés de chez « Xavier » (M.O.F). 9.00€
- Fondant au chocolat / café et sa crème anglaise au thé 8.00€
- Financier pistache et sa crème bergamote 8.00€
- Carpaccio d'ananas infusé aux épices douces, sorbet coco. 7.00€
- Tarte Dulcey 8.00€
- Le café gourmand. 8.00€

***Une liste des allergènes présents dans notre carte est disponible au restaurant, n'hésitez pas à demander cette liste. Merci***